



---

## PLENIO

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

---

### Vitigno

Verdicchio 100%

### Prima annata

1995

### Area di produzione

Marche, Castelli di Jesi

---

Plenio è il Verdicchio Riserva Umani Ronchi, una tipologia prevista dal disciplinare di produzione che impone un periodo di invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui almeno 6 passati in bottiglia. Il nome, dal latino Plenum, vuole suggerirne le caratteristiche di pienezza, complessità, e struttura. E' un vino che si lascia apprezzare per la lunga persistenza e per la ricchezza di profumi e aromi, che abbinati alla sua grande eleganza, lo rendono unico. Le prime annate vennero prodotte da un appezzamento del vigneto Villa Bianchi, oggi il Plenio è espressione di una vigna che si trova ad una maggiore altitudine, nei pressi del borgo di Cupramontana, in una delle aree storicamente più vocate alla produzione di Verdicchio.

---

## CARATTERISTICHE GENERALI

---

### Il Vigneto

Il vigneto, impiantato nei primi anni '90, è esposto ad est, e si trova tra i 250-300 metri sul livello del mare. Il terreno, che risale a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizza per essere molto profondo, franco argilloso, con una fertilità piuttosto scarsa e quindi molto vocato alla produzione di vini di qualità. La resa è di circa 70-90 q.li per ettaro.

### Vendemmia

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette. Normalmente si svolge tra la fine di settembre e la prima decade di Ottobre, quando le uve hanno raggiunto l'equilibrio ottimale tra acidità e grado zuccherino.

### Vinificazione

Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione è svolta per il 60% in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata, tra 16 e 18°C, e si protrae per 10-15 giorni. Il restante 40% è fermentato in botti di rovere da 50 hl. Il vino effettua la fermentazione malolattica su un 10-15% della massa totale. La fase di affinamento dura circa 12 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i propri lieviti negli stessi contenitori di fermentazione. Il Plenio completa l'affinamento con ulteriori 6 mesi in bottiglia.

### Formato disponibile

Bottiglia da 0,75 lt.

---

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

---

### Bicchieri di servizio

Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi. L'apertura diritta valorizzerà il vino in bocca, dirigendolo prima nelle parti laterali e posteriori della lingua, per poi giungere alla punta, e valutare in modo complessivo, la sua morbidezza.

### Abbinamenti

Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto.

### Temperatura di servizio

12-14°C