

VECCHIE VIGNE HISTORICAL

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO SUPERIORE



UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

HISTORICAL

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO SUPERIORE

*“Dopo 60 mesi di affinamento si svela **Historical**, il tributo di Umani Ronchi al Verdicchio, nobile frutto di una terra unica; dedicato al Tempo, con i suoi silenzi e le sue preziose risposte.”*

Michele e Massimo Bernetti

Historical è un progetto che parte dalla terra e dalla sua profonda conoscenza, esattamente da una piccola particella isolata tra le vigne storiche di Montecarotto, nel Verdicchio Classico. Historical è la storia di una ricerca e di un obiettivo, un vino destinato ad **affinare oltre 5 anni prima di svelarsi**, con la meta romantica e concreta di iscriversi tra le grandi eccellenze italiane e mondiali dei vini a base di uve a bacca bianca non aromatiche. Una piccola produzione di **4944 bottiglie e 50 magnum**, che fa il suo esordio con la **vendemmia 2018**.

“ Colore giallo paglierino con riflessi luminosi di color verde tenue. Olfattivamente si svela sfaccettato e in continuo dinamismo, ondeggiando tra note agrumate fresche, cera di candela e sfumature floreali. Gustativamente si presenta avvolgente e ritmico, con una spiccata salinità salmastra e un'energia fuori dal comune. ”



VITIGNO: Verdicchio 100%.

PRIMA ANNATA: 2018.

AREA DI PRODUZIONE: Marche, Colline del Verdicchio. Montecarotto, Vigna "Vecchie Vigne".

VENDEMMIA: eseguita a mano tra fine settembre e la prima decade di ottobre.

ALTITUDINE VIGNETO: 310 metri sul livello del mare.

TERRENO: molto profondo, franco argilloso, fresco.

ALLEVAMENTO: doppio capovolto.

ESPOSIZIONE: est.

DENSITÀ: 1666 viti/ettaro.

RESA MASSIMA: 60 q.li/ettaro.

RESA UVA IN VINO: 60%.


VINIFICAZIONE: pressatura soffice del mosto fiore poi raffreddato rapidamente e decantato in maniera statica.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio inox.

AFFINAMENTO: 18 mesi sur lie in vasche di cemento, poi circa 36 mesi in piccoli serbatoi di acciaio.

 Calice di media ampiezza.

 Carne bianca arrosto, pesce arrosto, paste ripiene.

 10-11°C