



SOCCI

Azienda Vitivinicola

Piccola realtà nel cuore delle Marche a Castelplanio. Un unico Vitigno: il Verdicchio dei Castelli di Jesi. Un Vigneto di quarant'anni adagiato sulla collina di Monte Deserto, a 350 metri sul livello del mare. La volontà di una famiglia di portare avanti la **tradizione** che si lega inevitabilmente all'**innovazione**. Il tutto guidato dalla **passione** per il mondo del **vino** e ciò che lo circonda.



ARTIGIANI DEL VINO

Tutti i lavori di Vigna e Cantina sono svolti direttamente dalla Famiglia.

I VINI DELLA CANTINA

Martina

DESERTO

Marika

Bianca

Così è **Metodo Classico**

PeterLuis **Metodo Classico**

Ousia **Metodo Classico**

Azzurra **Passito**



UVE RACCOLTE A MANO
INTEGRALMENTE PRODOTTO
ED IMBOTTIGLIATO
DAL VITICOLTORE



SOCCI

DESERTO®

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE



Dal 1973 coltiviamo le nostre Vigne

*Un'annata preziosa, fin'ora più di ogni altra, la **duemilaventitre** rappresenta la nostra **cinquantesima vendemmia**.*

1973...2023 - 50 anni di storia racchiusi in bottiglia

DESERTO: Tradizione ed eleganza i suoi tratti distintivi, espressione e sintesi del luogo da cui proviene.

Annata: 2023	Zuccheri Res.: N.R.<0,3 g/l
Gradazione: 14.00°	Acidità Totale: 5,24 g/l
Vigneto: Monte Deserto	pH. 3,27
Varietà: 100% Verdicchio	Estratto Secco 20,20 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo Paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: si apprezza all'olfatto una sensazione di freschezza che con il passare del tempo lascerà spazio alle sue caratteristiche principali: floreale che richiama il tiglio e l'anice, capace di avolversi nel tempo riconducendo a sensazioni di fieno stagionato e mandorle.

Gusto: Ottima mineralità; la sensazione al palato è di una buona sapidità che chiude con una nota citrina di grande pulizia ed eleganza.

Gradazione: 14% Vol.

TERRITORIO

Zona di produzione: Vigneti Aziendali di Castelplanio

Superficie vitata: 3 ettari

Anno di impianto vigneti: 1973

Esposizione: Sud - Sud/Ovest

Altitudine s.l.m.: 350 mt

Terreno: Argilloso/Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: fine Settembre/primi di Ottobre

Tecnica di vendemmia: Manuale in cassette

Resa per ettaro: 90 quintali

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Per la produzione di Deserto vengono selezionati i grappoli più vicini alla Vite, che ha seguito della loto naturale posizione hanno un accumulo di zuccheri del 25% in più rispetto agli altri grappoli.

Contenitori: Acciaio/Vetroresina

Temperatura di fermentazione: controllata 17°

Durata di fermentazione: 20 giorni

Produzione: 6600 bottiglie da 0,75 lt

Chiusura: Tappo in vetro

Ogni singola bottiglia viene venduta incartata con una elegante carta gialla per arricchirla ancora di più e per aiutare la sua conservazione nel tempo.



www.verdicchio.it

#VerdicchioPerdavvero #montedeserto