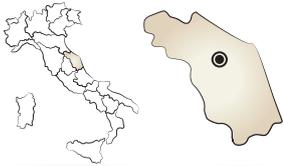




**SOCCI**

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

PeterLuis *Metodo Classico*

Ousia *Metodo Classico*



30 cm



7,5 cm



1,15 kg



SOCCI 6 Bottiglie



18 cm

30 cm

26 cm



8 kg

UVE RACCOLTE A MANO  
INTEGRALMENTE PRODOTTO  
ED IMBOTTIGLIATO  
DAL VITICOLTORE



SOCCI

# Martina

verdicchio dei castelli di jesi DOC  
classico superiore

La freschezza, il potere della macerazione a freddo e la sua capacità di esaltare aromi e qualità. Un Verdicchio da poter degustare con semplicità non rinunciando alla qualità e soprattutto al territorio.

Enologo: PAOLUCCI SERGIO

Annata: 2021	Zuccheri Res.: N.R. 0,10 g/l
Gradazione: 13,00°	Acidità Totale: 5,33 g/l
Vigneto: Monte Deserto	pH. 3,52
Varietà: 100% Verdicchio	Estratto Secco 23,3 g/l

Temperatura di servizio 8-10°  
Ad una temperatura leggermente più alta, il Vino potrà regalarvi delle note inaspettate

Tappo tecnico  
Nomacorc Select Green 300  
100% RECYCLABLE

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo Paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** fiori bianchi e freschezza nei suoi primi mesi, fiori gialli e sensazione di clorofilla nel crescere della permanenza in bottiglia.

**Gusto:** un vino morbido, brillante, dal sapore asciutto e leggermente amarognolo i tratti più tipici del vitigno Verdicchio vengono interpretati con gentile eleganza.

#### TERRITORIO

**Zona di produzione:** Vigneti Aziendali di Castelplanio

**Superficie vitata:** 3 ettari

**Anno di impianto vigneti:** 1973

CLONE R2 PORTAINNESTO (KOBER) K5BB  
RIMPIANTI CLONE VCR107 PORTAINNESTO (PAULSEN) P1103

**Esposizione:** Sud - Sud/Ovest

RIVA SINISTRA DELL'ESINO

**Altitudine s.l.m.:** 350 mt

**Terreno:** Argilloso/Calcareo

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** metà Settembre

**Tecnica di vendemmia:** Manuale in cassette

**Resa per ettaro:** 110 quintali

#### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Il mosto di Verdicchio precedentemente raffreddato viene lasciato macerare per 8/10 ore con le bucce pigiodirasbate.

**Contenitori:** Acciaio/Vetroresina

**Temperatura di fermentazione:** controllata 17°

**Durata di fermentazione:** 20 giorni

**Imbottigliamento:** Marzo

**Produzione:** 6600 bottiglie da 0,75 lt



[www.verdicchio.it](http://www.verdicchio.it)

#VerdicchioPerdavvero #montedeserto