



Pienezza, ampio & armonico. Fiori di genestra, pesca gialla e buccia di limone – miele e mandorla – avvolto da tratti marini

Breit, voll & harmonisch. Ginsterblüten, gelber Pfirsich, Zitonenschale – reife Früchte, Honig und Mandel

# FRANZ

CASTELLI DEI JESI VERDICCHIO  
CLASSICO DOCG RISERVA

**TIPO DI UVAGGIO:**

100% Verdicchio dei Castelli di Jesi

**VIGNETI:** Morro D'Alba

**ANNO DI IMPIANTO TERRENO:** 2006

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2019

**ALTITUDINE:** 180 s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud/Est collinare

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 900

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI AD ETTARO:** N° 5.700

**EPOCA DI VENDEMMIA:**

Fine Settembre

**VENDEMMIA:** Grappoli vendemmiati a mano in cassette

**FERMENTAZIONE:** Solo con mosto fiore a temperatura controllata per 25 giorni, l'80% in cisterne di acciaio a temperatura controllata, il 20% in barriques nuove di rovere francese di Allier

**FERMENTAZIONE MALO-LATTICA:** Parziale

**RESA PER ETTARO:** 60 quintali per ettaro

**MATURAZIONE:** Il vino riposa per almeno 12 mesi in botte di cemento sulle fecce fini

**AFFINAMENTO:** In bottiglia per almeno otto mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

Mediamente tra 13,5% - 14% Vol.

**WEINSORTE:**

100% Verdicchio dei Castelli di Jesi

**WEINBERG:** in Morro D'Alba

**ANBAUJAHR:** 2006

**ERSTES PRODUKTIONSAJAH:** 2019

**MEERESHÖHE:** 180 m

**AUSRICHTUNG:** Süd/Ost hügelig

**ANZAHL FLASCHENABFÜLLUNG:** 900

**ERZIEHUNGSFORM:** Guyot

**WEINSTÖCKE PRO HEKTAR:** 5.700

**ERNTZEIT:**

Ende September

**ERNTETE:** Handgelesen

**GÄRUNG:** Nur mit freilaufendem Most bei kontrollierter Temperatur 25 Tage, 80% in Stahltank mit kontrollierter Temperatur, 20% in neuen französischen Eichenfässern von Allier

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Teilweise

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 60 DOZ

**REIFUNG:** Der Wein ruht mindestens 12 Monate in Zementfässern auf der Feinhefe

**AUSBAU:** Mindestens acht Monate in der Flasche

**ALKOHOLGEHALT:**

im Schnitt 13,5% - 14% Vol.



Giallo paglierino lucente con evidenti riflessi dorati  
Leuchtendes Strohgelb mit deutlichen goldenen Reflexen



Un ventaglio odoroso pieno, ampio e armonico, improntato inizialmente a fiori di ginestra, pesca gialla e buccia di limone, nel finale delicati sentori vanigliati di frutta matura, miele e mandorla, il tutto avvolto da delicati tratti marini

Ein volles, breites und harmonisches Aromenspektrum, zunächst geprägt von Ginsterblüten, gelbem Pfirsich und Zitonenschale, dann zarte Vanillenoten, reife Früchte, Honig und Mandel.



La lunga sosta in bottiglia ne arricchisce la sua vena aromatica elegante e persistente, suggerisce caratteristiche di pienezza, complessità e grande struttura. Al sorso mostra grande equilibrio e freschezza mentre la componente sapida accompagna un lungo finale agrumato

Die lange Flaschenlagerung bereichert seine elegante und anhaltende aromatische Ader und bringt Fülle, Komplexität und große Struktur zum Vorschein. Beim Schluck zeigt er tolle Ausgewogenheit und Frische und erfreut bei einem andauernden Finale mit schönen Zitrusfrüchten.



Antipasti a base di affumicati, primi piatti a base di tartufo, Rombo al forno, Ombrina al sale, costine di Agnello impanate e fritte, porchetta alla marchigiana e verdure grigliate

Geräucherten Vorspeisen, erste Gänge auf Trüffelbasis, gebackener Steinbutt,

Fisch Fritto Misto, panierte und gebratene Lammrippen und gegrilltes Gemüse.

SERVIER  
TEMPERATUR

14° TEMPERATURA DI  
SERVIZIO

BURGUNDER  
GLAS

TULIPANO SVASATO  
DI MEDIA CAPACITÀ

## TIPOLOGIA ED ESPOSIZIONE DEL TERRENO

**MEDIO IMPASTO.** La sua esposizione è orientata a SUD-SUD/OVEST ciò consente di accumulare un'abbondante energia luminosa per favorire l'attività fotosintetica.

Temperatura illuminazione ed esposizione sono elementi che giocano un ruolo fondamentale, componenti che influenzano in grande misura il risultato finale di un vigneto. Dotato di una buona dotazione di materia organica, è adattissimo alla coltivazione delle viti in quanto risulta molto ben drenante, di struttura profonda per favorire l'avanzare in profondità delle radici e ben dotato di ritenzione idrica, qualità molto importante nei climi mediterranei caratterizzati da una scarsa piovosità estiva.

35% SAND  
SABBIA

35% SCHLAMM  
ARGILLA

## BODENTYPOLOGIE - MITTLERE KONSISTENZ

Ausrichtung Süd – Südwest, somit sind die Reben einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt und ermöglichen eine optimale Photosynthese. Der Boden, mit idealer Drainage und tiefem Wasserspeicher begünstigt das vertikale Wurzelwachstum. Starke Reben sind die Folge.

## CLIMA

Coste Colline e Montagne, la Regione Marche presenta notevoli varietà di situazioni, nella nostra area di produzione: Morro D'Alba in Provincia di Ancona, il clima è sub-continentale con rilevanti sbalzi di temperatura giornaliere e da stagione a stagione, estati calde ma in genere rinfrescate dalla brezza marina che favorisce il bilanciamento termico e inverni piuttosto freddi. Generalmente le precipitazioni non sono abbondanti ma in compenso a fronte di una piovosità non molto elevata si distribuiscono in modo abbastanza omogeneo nel corso dell'anno. In Estate è rilevante l'attività temporalesca mentre d'inverno le irruzioni artiche continentali apportano gelo e neve che possono cadere per brevi periodi anche sul litorale.

30% LEHM  
LIMO

6,5 PH WERT  
PH DEL TERRENO

## KLIMA

Die Marken, auch „Italien in einer Region“ genannt, ist die Königin Italiens, da der Apennin auf das Meer und der Süden auf den Norden treffen. Das Klima ist subkontinental mit klaren klimatischen Veränderungen der Jahreszeiten. Heiße niederschlagsarme Sommer und kalte Winter mit regelmäßigem Niederschlag.

