



Produzione annua attuale:
1.000 casse da 6 bottiglie
Potenzialità produttiva:
4.160 casse da 6 bottiglie

COGITO A

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Cogito A. nasce a Monte Roberto, uno dei Castelli di Jesi più vocati per la produzione di vino all'interno dell'area classica. Un CRU frutto di una selezione molto accurata di uve coltivate in regime biologico. Vinificazione in cantina effettuata con metodi tradizionali e lungo affinamento in vasi di cemento. Il risultato è un vino potente ed elegante.

Zona di produzione Castelli di Jesi – Monte Roberto
Vitigno Verdicchio in purezza
Terreno Marne arenarie gialle di consistenza sabbiosa
Sistema di allevamento Controspalliera con potatura a guyot
Piante per ettaro 4.500 circa
Resa per pianta 2,2 Kg circa
Vinificazione tradizionale all'aperto, parziale controllo della temperatura, fermentazione ed affinamento sui propri lieviti in vasi di cemento per 8 mesi
Grado alcool 13 – 14% vol. variabile con l'annata
Estratto secco 25 – 27 gr/lit variabile con l'annata
Colore Giallo paglierino
Profumo intenso e definito di biancospino, bergamotto, ananas, crema pasticcera
Sapore un sorso pieno e morbido ma anche fresco e bilanciato
Abbinamenti un Verdicchio di stile tradizionale, perfetto compagno di viaggio di tagliatelle ai frutti mare, vincisgrassi, rana pescatrice
Temperatura di servizio 12° – 14° C



95/100



Winesurf TOP