

# CANTORI'

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO SUPERIORE

Cantori nasce da una selezione di uve Verdicchio provenienti da micro aree del vigneto con terreno prevalentemente sabbioso. Sono i nostri vigneti più alti (350/370 metri s.l.m.) con una posizione ottimale per la maturazione delle uve, aree sempre soleggiate con un micro clima estremamente favorevole.

Cantori è un vino di carattere, dalle note inconfondibili e di grande longevità, merito soprattutto della struttura, dell'acidità e del tenore alcolico.

Nelle annate favorevoli può superare anche i 15 anni.

Produzione limitata con bottiglie numerate.

**Uve:** 100% Verdicchio

**Allevamento:** spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

**Terreno:** prevalentemente sabbioso

**Esposizione:** sud-est, nord-ovest

**Resa uve per ettaro:** 50/60 quintali

**Vendemmia:** a mano in più passaggi con selezione di uve in leggera surmaturazione

**Vinificazione:** pressatura soffice di uve integre per estrarre solo il mosto migliore, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento:** minimo 12 mesi in acciaio e poi almeno 6 mesi in bottiglia

**Abbinamenti:** perfetto con primi piatti come tagliatelle al sugo di anatra, lasagne bianche, spaghetti alla carbonara e spaghetti alla matriciana. Ottimo con secondi di carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 12 °C

ACCADIA

VENDEMMIA 2017  
ALCOL 15% VOL  
ACIDITA' TOTALE 5,19 g/l  
ZUCCHERI 0,9 g/l  
ESTRATTO 22,4 g/l

