Jesi

Albamocco sorge nella zona antica del **Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi**, in una vallata abbracciata da boschi e sorgenti che accoglie la brezza del mare al mattino presto. Abbiamo un unico principio che accomuna tutta la produzione, dalla terra alla bottiglia: la **qualità**. Il sistema di allevamento del nostro verdicchio è a guyot semplice e basso, in modo da garantire un microclima ottimale alla pianta. Lavoriamo al meglio con le potature e la concimazione organica. Utilizziamo attrezzature all'**avanguardia** per non danneggiare mai gli acini d'uva sino alla loro pressatura soffice e rapida. Diamo al vino il giusto tempo di maturazione in acciaio e lavoriamo solo con materiali di qualità.

NUMERO BOTTIGLIE
25000BT/anno

ETTARI VITATI
9ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore Doc "Fijo"

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Verdicchio
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 11 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Frittura,Tartare di tonno,Coniglio all'ischitana
- Bello , Pieno , Complesso!

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore Doc "Sciocchina"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Verdicchio
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 15 Mesi Su fecce fini + 8 Mesi Bottiglia
- Pesce,Lasagne alla bolognese,Baccalà fritto