



CINGULUM

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC - PASSITO

Da uve Verdicchio surmaturate in pianta e successivamente appassite in cassetta si ottiene Cingulum, vino ampio al palato e di grande impatto aromatico da degustare con formaggi saporiti, dolci secchi e cioccolato.

The grapes for Cingulum are over-ripened on the vineyards and dried in boxes. A full body wine with a strong aromatic impact. Excellent with seasoned cheeses, dry pastries and chocolate.

Uvaggio / Grape variety:

Verdicchio 100%

Allevamento / Training system:

guyot

guyot

Resa Uva/ha / Grape yield for ha:

50 quintali / 5 tons

Vinificazione / Fermentation:

acciaio temperature controllate

steel, controlled temperature

Invecchiamento / Ageing:

12 mesi in acciaio su fecce nobili

3 mesi in bottiglia

12 months in still on fine lees

3 months in glass

0,50 cl

12,5% vol