

DIAMANTE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE

IN VIGNA

Con il vigneto più a nord della Contrada Morella viene prodotto il prezioso Diamante, punta di eccellenza dei vini dell'Azienda Quaresima. Le Vigne hanno una media di 80 anni circa e solamente mani esperte possono curarle con prodotti naturali.

Vengono rispettate ancora le fasi lunari per la potatura ed ogni operazione fatta in Vigna, viene eseguita esclusivamente a mano.

Dopo anni di tentativi si è riusciti a creare un vino di una classe ed una raffinatezza tale, che solamente grazie alla passione dei produttori si poteva raggiungere.

Vengono presi solamente i due grappoli migliori sul ceppo madre, ed appoggiati in cassettine di legno. Le uve di solo Verdicchio di nostra proprietà, sono situate su un suolo calcareo argilloso a 450 mt sul livello del mare con esposizione

Sud-Est. I vigneti sono classificati nella tipologia DOC Classico e Classico Superiore.

IN CANTINA

Con estrema cura e semplicità, avviene la vinificazione di tutte le nostre uve.

Per il Diamante (come per le altre tipologie di Verdicchio), viene preso solamente il mosto fiore dalla soft-press (presse a membrana), e successivamente, grazie alla pompe, il mosto viene passato nelle vasche in acciaio inox dove viene separata la feccia.

Alla temperatura costante di 18°C inizia la fermentazione che può variare dai 20 ai 30 giorni.



CARATTERISTICHE ANALITICHE

TIPO DI PROVA	Unità di misura	Valore riscontrato	Incert. di misura	Metodo di prova
TITOLO ALCOLOMETRICO volumico	%vol	14,25	+/- 0,16	OIV MA-AS312-01A R2016, par 4.C
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/l	20,9	+/-0,8	OIV MA-AS2-03B R2012
ZUCCHERI (Glucosio+Fruttosio)	g/l	N.R.(<0,3)	+/- 1,9	OIV MA-AS311-03 R2016
ESTRATTO NON RIDUTTORE (da calcolo)	g/l	20,6	+/-1,2	OIV MA-AS2-03B R2012 + OIV MA-AS311-03 R2016
TITOLO ALCOLOMETRICO volumico totale (da calcolo)	%vol	14,27	+/- 0,19	OIV MA-AS312-01A R2016, par 4.C + OIV MA-AS311-03 R2016
ACIDITA' TOTALE in acido tartarico	g/l	5,83	+/-0,21	OIV MA-AS313-01 R2015, par 5.2
ACIDITA' VOLATILE in acido acetico	g/l	0,37	+/-0,06	OIV MA-AS313-02 R2015