

IL FILELLO

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

IN VIGNA

Il Filello è il nome del corso d'acqua che delimita il nostro vigneto situato nella zona di San Michele, che termina nel fiume Cesola e formatosi nel '700.

Il nome nasce dal verbo Filare che in dialetto significa scorrere; un fiumiciattolo che continua a scorrere anche durante le annate piu' siccitose garantendo alle nostre uve il necessario nutrimento.

Utilizziamo uve di nostra esclusiva produzione, che appartengono a vigneti con un età tra i 50 e 65 anni e che sono situati in un suolo calcareo argilloso a 350/400 mt slv con esposizione sud- est. I vigneti sono classificati nella tipologia DOC Classico e Classico Superiore. Ogni lavoro fatto in vigna, dalla potatura alla raccolta delle uve, viene fatto manualmente.

Viene raccolto nella prima settimana di settembre (prima vendemmia) per garantire quella freschezza olfattiva e gradevole nota citrina al palato. La media del vigneto è di 80/90 ql/ha.

IN CANTINA

La vinificazione delle uve avviene con estrema cura e semplicità.

Per il Filello viene preso il mosto fiore dalla soft press e con l'aiuto delle pompe, viene passato nelle vasche di acciaio inox separandolo dalla feccia.

La fermentazione comincia alla temperatura costante e controllata di 18° e puo' durare dai 20 ai 30 giorni. 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	13,02	+/- 0,16	OIV MA-AS312-01A R2016, par 4.C
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/l	21,6	+/-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	21,3	+/-1,2	OIV MA-AS2-03B R2012 + OIV MA-AS311-03 R2016
TITOLO ALCOLOMETRICO volumico totale (da calcolo)	%vol	13,04	+/- 0,17	OIV MA-AS312-01A R2016, par 4.C + OIV MA-AS311-03 R2016
ACIDITA' TOTALE in acido tartarico	g/l	6,48	+/-0,21	OIV MA-AS313-01 R2015, par 5.2
ACIDITA' VOLATILE in acido acetico	g/l	0,22	+/-0,06	OIV MA-AS313-02 R2015

