



Il nome Nativo si ispira alla storica presenza del vitigno Verdicchio nella regione Marche ed alla sua coltivazione nelle dolci colline che si affacciano sulla Valle dell'Esino. Il Nativo riprende la tradizionale pratica enologica della fermentazione spontanea con i lieviti indigeni che, abbinata alle moderne tecnologie di vinificazione, ci permette di ottenere un vino con un forte legame con il territorio, di grande eleganza e piacevolezza di beva.

*The name Native originates from the historical presence of Verdicchio grapes in the Marche region as well as from its cultivation in the rolling hills around the Esino Valley. Our Native resumes the traditional wine practice of spontaneous wine fermentation by means of indigenous yeasts. Combined with modern wine-making technology, it allows us to obtain a wine which is closely linked to the territory and which gives an elegant drinking pleasure.*



# Nativo

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOC CLASSICO

Colore giallo paglierino brillante. Al naso prevalgono note agrumate, minerali e di frutta tropicale (ananas e pompelmo). Invitante ma non banale. Piuttosto deciso all'assaggio si apre mentre scivola sul palato regalando un sorso ampio e bilanciato. Un vino pulito, fine dalla buona freschezza. Le note di miele ed il finale piacevolmente secco ricordano il Vouvray. Chiude con un aroma di cocktail alla frutta.

Nicolas Belfrage MW

#### Uve

Verdicchio 100% allevate a Guyot

#### Vigneto

Vigneto Colle del Sole nel comune di Maiolati Spontini caratterizzato da terreno tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro. Le uve Verdicchio sono coltivate nella parte orientale del vigneto su una superficie di 4 ettari relativamente pianeggiante. L'altitudine media è di 120 m s.l.m.

#### Vendemmia

Le uve selezionate per la produzione del Nativo vengono raccolte in cassetta nella prima metà di Settembre. La resa per ettaro è di circa 85 quintali.

#### Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene spontaneamente, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, in un serbatoio di acciaio e dura circa 35 giorni ad una temperatura media di 14°. Il vino viene poi tenuto in affinamento sulle fecce fini per circa 5 mesi prima dell'imbottigliamento.

*Yellow colour bright in hue. Citrus on nose; some minerality; fruit cocktail style rather than varietal (pineapple and grapefruit). Inviting but not facile. Quite full on entry, spreads as it travels along tongue, fills mouth, good balance. A clean, subtle wine of good acidity. Not unlike Vouvray: honeyed but then dry. Finishes on fruit cocktail aromas.*

*Nicolas Belfrage MW*

#### Grapes

100% Verdicchio on the Guyot system.

#### Vineyard

The vineyard called Colle del Sole located in the municipality of Maiolati Spontini is characterized by its soil rich of clay and silt. Verdicchio grapes are cultivated in the eastern part of hill on 4 hectares of soft hilly terrains. The average altitude is 120 meters above sea level.

#### Harvest

The grapes selected to produce Nativo are gathered in the first half of September. Yields 8,5 tons per hectare.

#### Vinification

The alcoholic fermentation takes place spontaneously, without the addition of yeasts, in a stainless steel vat. It lasts around 35 days at an average temperature of 14° centigrade. The wine then ages on the fine lees for about 5 months before bottling.