

Elara

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC MILLESIMATO SPUMANTE METODO CLASSICO

FERMENTAZIONE SPONTANEA



Il nome Elara si riferisce ad un satellite naturale di Giove e fu scoperto solamente nel 1975 perché per molto tempo orbitava nascosto dal suo pianeta di origine. Un po' come per il nostro enologo che teneva queste bottiglie nascoste nella cantina.

Il colore giallo paglierino luminoso ed il suo perlage rilevano sin dall'esame visivo la sua eleganza. Un'ampia nota di agrumi, mela matura, glicine e fiori di campo, accompagnata da piacevoli fragranze di lievito, conferite dagli oltre due anni di affinamento in bottiglia. Un dosaggio minimo gli dona un ingresso molto piacevole, facile e mai scontato. Freschezza, morbidezza e sapidità fa di questo vino un'icona del nostro territorio. Il finale caratteristico del Verdicchio ne esalta la piacevolezza.

UVE

Verdicchio 85% e Chardonnay 15% allevate a Guyot

VIGNETO

Le uve sono coltivate su una superficie di circa 2 ettari nella parte orientale del Vigneto Colle del Sole nel comune di Maiolati Spontini caratterizzato da terreno tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro.

VENDEMMIA

Le uve selezionate per la produzione dell'Elara vengono raccolte in cassetta tra fine Agosto (Chardonnay) ed i primi giorni di Settembre (Verdicchio). Le rese per ettaro sono di circa 60 quintali.

VINIFICAZIONE

La prima fermentazione spontanea avviene in un serbatoio di acciaio inox ad una temperatura media di 13°. Segue una lunga sosta sulle fecce fini con ripetuti batonnages sino alla primavera successiva. Nel mese di Aprile avviene l'imbottigliamento ed inizia la presa di spuma. Il vino quindi riposa sui lieviti per 48 mesi nella cantina sotterranea in attesa della sboccatura.