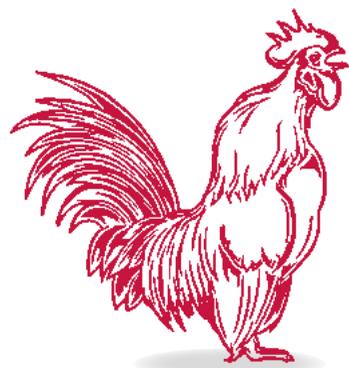


Villaia

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

FERMENTAZIONE SPONTANEA / SPONTANEOUS FERMENTATION
VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE



Il nome Villaia ha origine dalla tradizione rurale Marchigiana che vedeva l'aia delle case campestri, oltre che come luogo di lavorazione dei prodotti agricoli, anche come centro delle attività sociali delle famiglie contadine. Il vino Verdicchio era sempre presente in tutti i momenti conviviali della vita in campagna e con la naturale tipicità del Villaia vogliamo ricordare questi tradizionali riti contadini.

The name Villaia has its origins from the rural tradition of the Marche region, where the threshing-floor outside rural houses was not just where the grain was threshed, but was also the family's center of social activity. Verdicchio wine was always present in the convivial moments of country life and we want to re-evolve these traditional country rites with Villaia's natural typicality.

Il Verdicchio è probabilmente il più versatile vitigno autoctono Italiano a bacca bianca. Le uve per la produzione di questo "Classico Superiore" provenienti da un singolo vigneto, vengono raccolte perfettamente mature e poi vinificate naturalmente senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Al naso il vino è delicatamente aromatico con note di erbe selvatiche e frutta dei climi temperati (mele, albicocche) e sub-tropicali (pompelmo). Palato dalle molteplici sfaccettature, risulta fine e penetrante con una deliziosa nota di frutta matura. Splendidamente bilanciato da una vibrante acidità vanta una consistenza vellutata che rende estremamente difficile non berlo. Il mio consiglio: fatelo!

Nicolas Belfrage MW

Perhaps the most versatile of Italy's native white grapes is Le Marche's Verdicchio (vair-DEEK-kyo). This 'Classico Superiore', a single-vineyard wine, picked at full ripeness and naturally vinified, is gently aromatic on the nose, featuring wild herbs, temperate-climate fruits (apples, apricots), but with a hint, too, of the sub-tropical (grapefruit). Multi-faceted on the palate, it is subtle and penetrating with a delicious smack of ripe fruit in its heart. Beautifully balanced by crunchy acidity, it boasts a creamy texture which makes it mighty difficult to spit. My advice: Don't.

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 Villaia vengono raccolte in cassetta verso la fine di Settembre. La resa per ettaro è di circa 65 quintali.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene spontaneamente, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, in un serbatoio di acciaio e dura circa 50 giorni ad una temperatura media di 14°. Il vino viene poi tenuto in affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

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 Villaia are gathered at the end of September. Yields 6,5 tons per hectare.

VINIFICATION

The alcoholic fermentation takes place spontaneously, without the addition of yeasts, in a stainless steel vat. It lasts around 50 days at an average temperature of 14° centigrade. The wine then ages on the fine lees for about 6 months before bottling.