

Sartarelli

Italia - Marche - Poggio San Marcello (AN)



Proprietà / Fondatori Donatella Sartarelli e Patrizio Chiacchiarini / Ferruccio Sartarelli

Inizio Attività 1972

Vitivinicultura Sostenibile

Ettari 60 di cui 55 vitati

Bottiglie prodotte 300.000

MILLETTA

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva

Zona di produzione: Poggio San Marcello (AN)

Terreno: medio impasto calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Rigorosa selezione delle migliori uve che poi sono sottoposte a criomacerazione per almeno 24 ore

Affinamento: Lungo affinamento di almeno 10-12 mesi in acciaio e di almeno 8-10 mesi in bottiglia

Colore: Colore giallo paglierino intenso e vivace

Profumo: Ha un profumo delicato e suadente, molto espressivo con note di pietra focaia, biancospino, mandorla, rosa, albicocca ma presenta anche note cremose e tostate

Sapore: In bocca è intenso e avvolgente, molto equilibrato, nasconde la nota alcolica, il finale rimane delicato e ma con lunga persistenza gusto-olfattiva, caratterizzato dalla mandorla amara (tipica nota varietale)

Grado Alcolico: 14% vol



Tutto ebbe inizio nel 1972 grazie alla passione di un fornaio, Ferruccio Sartarelli. Passione per il proprio territorio, passione legata ad un vitigno autoctono come il Verdicchio, puntando alla produzione di vini di alta qualità. Con il passare del tempo e grazie all'impegno della figlia Donatella e di suo marito Patrizio l'azienda si sviluppa passando dai 15 ettari iniziali ai 60 di oggi e confermandosi come uno dei migliori interpreti dell'appellazione. La terza generazione, rappresentata da Caterina e Tommaso, è già ben integrata in azienda e prosegue con l'obiettivo di valorizzare il Verdicchio utilizzando la cultivar originale nella totalità delle vigne, esaltando le caratteristiche di questa straordinaria uva autoctona che dà il meglio di sé in quest'area. Vigne vecchie coltivate in modo sapiente, selezione da vecchi impianti di alcuni cloni per ottenere vini ancora più complessi mantenendo però la tipicità varietale con sfumature così più accentuate, esposizioni perfette sulla riva sinistra del fiume Esino nel cuore della Denominazione dei Castelli di Jesi, fanno di Sartarelli un unicum! Vini fini, eleganti, profondi, perfetti ambasciatori della propria terra, fucina di grandi vini bianchi nel panorama vitivinicolo italiano.