

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

PASSITO

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Zona di produzione: Contrada Balciana - Poggio San Marcello (AN)

Terreno: medio impasto calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: l'uva viene messa su graticci ad appassire per un mese circa. Dopo aver ripulito i grappoli da acini non idonei, si avvia la vinificazione nel mese di dicembre. La fermentazione ha una durata di 35-40 giorni

Affinamento: in botti di acciaio

Colore: oro traslucido

Profumo: aromi di frutta candita e cotognata, miele, nespole. Note salmastre e iodate, con un tocco di spezie

Sapore: complesso, con una nota alcolica prepotente, in armonia con la grande sapidità e freschezza

Grado Alcolico: 14,5% 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.