

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



SPUMANTE BRUT

100% Verdicchio

Zona di produzione: Poggio San Marcello (AN)

Terreno: medio impasto calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: metodo Charmat lungo (150 giorni in autoclave)

Affinamento: Al termine del processo di fermentazione avviene un prolungato affinamento sulle fecce

Colore: giallo paglierino splendente

Profumo: fruttato di mela, erba cedrina, mandorla e lieviti

Sapore: acidità fresca ma non invadente, agrumato e con un bel perlage fine e persistente

Grado Alcolico: 12% 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.