CUZZIOLGRANDIVINI

Campanelli

Italia - Marche - San Paolo di Jesi AN



VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE DEI CASTELLI DI JESI PALOMBARE

100% Verdicchio

Zona di produzione: vigneto nella contrada Palombare, a Sasso di Serra San Quirico, tra i 370 e i 330 metri s.l.m.
Terreno: sottosuolo di marne e pietra arenaria, medio impasto composto da argilla e calcare con presenza di intercalazioni sabbiose sempre più significative man mano che si scende verso il basso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pressatura a grappolo intero, decantazione statica, fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento
Affinamento: sui lieviti in cemento con frequenti batonnage per 7 mesi e poi almeno 9 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 14% vol

campanelli

Proprietà / Fondatori Famiglia Campanelli
Inizio Attività 2021
Vitivinicultura Biologica
Ettari 10
Bottiglie prodotte 15.000



Una realtà agli albori, nata dalla passione per il territorio di Francesco, che nel 2021 decide di dedicarsi all'attività vitivinicola e trasformare la piccola società agricola della famiglia. Da lì la scelta di impiantare un nuovo vigneto su un terreno di proprietà, acquistarne uno già produttivo e rilevare sia i locali sia le vigne di una piccola cantina della zona. Nasce così Campanelli Vini, progetto volto ad approfondire le peculiarità geologiche e pedoclimatiche così come le caratteristiche che il verdicchio assume nell'areale dei Castelli di Jesi. Promotore di un'associazione di produttori che lavora a un progetto di zonazione, Francesco ha impostato la produzione su una linea di diversi cru, che prendono il nome dalla contrada di provenienza del singolo vigneto e si trovano su comuni diversi: attualmente San Nicolò nel comune di San Paolo in Jesi, Palombare a Serra San Quirico e San Michele a Cupramontana.