

Campanelli

Italia - Marche - San Paolo di Jesi AN



campanelli

Proprietà / Fondatori Famiglia Campanelli

Inizio Attività 2021

Vitivinicultura Biologica

Ettari 10

Bottiglie prodotte 15.000

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



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.