

1622
MDCXXII

Abbiamo deciso di chiamare questo spumante metodo classico "1622" in onore del monaco benedettino fabrianese Francesco Scacchi che per primo, nel volume "De salubri potu dissertatio" datato 1622 e quindi antecedente alla nascita di Dom Perignon, teorizzò i vantaggi della conservazione del vino delineando le basi della preparazione degli spumanti che conosciamo oggi.

We decided to call this bottle-fermented sparkling wine "1622" to honor the Benedictine Monk Francesco Scacchi from Fabriano. In his volume "De salubri potu dissertatio", dated 1622, therefore preceding the birth of Dom Perignon, he theoretically spoke about the advantages of wine storage, thus outlining the basic elements of sparkling wine production that we know at present.



1622
MDCXXII

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
SPUMANTE METODO CLASSICO
DOSAGGIO ZERO

Le caratteristiche di questo vino rispecchiano perfettamente la descrizione dosaggio zero. All'inizio l'austerità e l'acidità elevata sembrano prevalere ma poi la pulizia, le note fruttate e il palato vivace permettono al degustatore di ricredersi apprezzandone la franchezza e la brillante piacevolezza. Una vera delizia per i palati più esigenti che ne hanno avuto abbastanza dell'ordinario.

Nicolas Belfrage MW

Uve

Verdicchio 85% e Chardonnay 15% allevate a Guyot

Vigneto

Le uve Verdicchio sono coltivate su una superficie di circa 2 ettari nella parte orientale del Vigneto Colle del Sole nel comune di Maiolati Spontini caratterizzato da terreno tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro. Le uve Chardonnay provengono dal vigneto Coste del Molino situato nel comune di Poggio San Marcello.

Vendemmia

Le uve selezionate per la produzione del 1622 vengono raccolte in cassetta tra fine Agosto (Chardonnay) ed i primi giorni di Settembre (Verdicchio). Le rese per ettaro sono di circa 60 quintali.

Vinificazione

La prima fermentazione avviene in un serbatoio di acciaio inox ad una temperatura media di 13°. Segue una lunga sosta sulle fecce fini con ripetuti batonnages sino alla primavera successiva. Nel mese di Aprile avviene l'imbottigliamento ed inizia la presa di spuma. Il vino quindi riposa sui lieviti per 48 mesi nella cantina sotterranea in attesa della sboccatura.

This is a wine whose dryness exemplifies the descriptor "dosaggio zero". At first the austerity and almost aggressive acidity seem excessive but the clean, incisive fruit and lively mouthfeel enable the taster to think again and to discount the sharpness in favour of cleanliness and brightness. A festive treat for the discriminating taster who has had enough of the obvious.

Nicolas Belfrage MW

Grapes

85% Verdicchio and 15% Chardonnay on the Guyot system.

Vineyard

Verdicchio grapes are cultivated in the eastern part of hill on 2 hectares of soft hilly terrains in the vineyard "Colle del Sole", characterized by its soil rich of clay and silt, located in the municipality of Maiolati Spontini. Chardonnay grapes come from the "Coste del Molino" vineyard in the municipality of Poggio S. Marcello.

Harvest

The grapes selected to produce "1622" are gathered at the end of August (Chardonnay) and early September (Verdicchio). Yields 6 tons per hectare.

Vinification

The alcoholic fermentation takes place in a stainless steel vat at an average temperature of 13° centigrade. The wine then ages on the fine lees with regular batonnages for 6 months. Bottling takes place in April and after the second fermentation the wine ages for 48 months on the yeasts in the underground cellars.