

# MAROTTI CAMPI



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC SUPERIORE



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore

**Zona di produzione:** Morro d'Alba (AN) - ITALY

**Uve:** Verdicchio

**Tipologia di terreno:** Misto tendente all'argilloso

**Esposizione:** Nord/Est-Nord/Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 2.300 ceppi/ha

**Vendemmia:** Metà Settembre, a mano in cassette selezionando solo grappoli perfettamente sani

**Vinificazione:** fermentazione sulle bucce in piccole vasche d'acciaio

**Affinamento:** 6 mesi sulle proprie bucce in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

### SCHEDA ANALITICA

**Alcol:** 13,5% vol.; **Acidità totale:** 6; **Ph:** 3,40; **Zuccheri:** 0 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso sentori mediterranei, cedro e bosso.

In bocca piacevolmente secco e materico con un lungo finale di agrumi antichi.

Meglio berlo tra 14°C ed i 16°C