

# MAROTTI CAMPI



## CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA DOCG



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva DOCG

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

**Uve:** Verdicchio

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

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

**Sistema di allevamento:** Guyot

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

**Vendemmia:** Tardiva a Metà Ottobre, a mano in cassette

**Vinificazione:** Pressatura soffice, breve permanenza sulle bucce, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento.

**Affinamento:** 12 mesi in vasca d'acciaio ed un 20% affinato per lo stesso periodo in piccole botti di rovere francese.

### SCHEDA ANALITICA

**Alcol:** 14% vol.; **Acidità totale:** 6; **Ph:** 3,50; **Zuccheri:** 3 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati.

Profumi di ginestra, sambuco, note marine e minerali, un tocco di vaniglia, capaci di grandi evoluzioni in invecchiamento.

Bocca di grande struttura, con spalla acida a sostegno dei richiami fruttati, sapido e minerale, di grande equilibrio e lungo nel finale.

Servire a 14°C con primi piatti elaborati, pesce, carni bianche, zuppe.