

MAROTTI CAMPI



VERDICCHIO DI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

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

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

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

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: appassimento dei grappoli in vigna, raccolta a fine Novembre - primi di Dicembre

Vinificazione: Breve macerazione delle bucce e fermentazione termocontrollata in acciaio a 15°C

Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere francese a media tostatura, almeno 24 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 14,5% vol.; **Acidità totale:** 6 ; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 50 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo oro tendente all'ambrato. Al naso fiori gialli, frutta candita, pesche sciropate e pinoli. Al palato morbido, tendente al dolce, consentori di albicocche e pere al forno, note di vaniglia e finale leggermente ammandorlato. Servire a 14° con dolci secchi, pasta di mandorle, formaggi o torte al formaggio, *foi gras* o da solo come vino da meditazione.