



ALBIANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

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: Fine Agosto, a mano in cassette

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in iper-riduzione in vasche d'acciaio a 15°C

Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio e 3 in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12.30% vol.; **Acidità totale:** 6,0; **Ph:** 3,20; **Zuccheri:** 0 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli.

Profumi di fiori gialli, pesca, mela verde e gelsomino, con diffusa mineralità. Asciutto, sapido, fresco, fruttato di grande bevibilità.

Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, frutti di mare, pesce, insalate verdi.