



SALMARIANO

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: Fine settembre 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: 13,5% vol.; **Acidità totale:** 5,90; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 0 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.