

Sante Lancerio 2015

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

2 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Ovest

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

40 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Le uve vengono lasciate essiccare inizialmente in pianta, ed in seguito su graticci. La selezione dei grappoli migliori avviene sia in vigneto che prima della pressatura.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a t° controllata e affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,52% vol

Acidità totale: 5,71 g/l

Acidità volatile: 0,59 g/l

PH: 3,25

Estratto secco netto: 20,85 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: oro con leggere tonalità verdi.

Aroma: oltre al fruttato e all'agrumato, emergono piacevoli sentori minerali e di zafferano.

Gusto: delicatamente dolce, ma con buona freschezza che accentua la lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti: si offre per terminare un pasto con formaggi caprini anche erborinati e piccola pasticceria.

