

## RICONOSCIMENTI

ricevuti nell'annata corrente

**Bibenda/Duemilavini:** ♥♥♥♥♥ 2018

**Slow Wine:** Top Wine e Vino Slow 2018

**Vinous:** 93 pts 2018

**Doctor Wine:** 96 pts

(Faccino Doctor Wine) 2018

**The WineHunter Award:** Gold Medal

**WOW Civiltà del Bere:** Medaglia d'oro

**AIS Vitae:** ttttt

**Autochtona:** AAAA



TENUTA DI

# TAVIGNANO



## Misco Riserva 2018

### SCHEDA DI PRODUZIONE

#### DENOMINAZIONE

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

#### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

#### SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

#### GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est

#### VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

#### RESA PER ETTARO

60 q.li

#### TECNICA DI RACCOLTA

In più passaggi, con uve in grande maturazione (sono le ultime uve in raccolta).

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperature non inferiori a 15°C, in acciaio. Affinamento su fecce fini per 12 mesi senza batonnage, in acciaio.

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 18 mesi

#### ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,98% vol

Acidità totale: 6,32 g/l

Acidità volatile: 0,19 g/l

PH: 3,40

Anidride solforosa totale: 111 mg/l

#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: di grande personalità ed eleganza, paglierino, brillante e lucido.

Aroma: all'olfatto ricorda la frutta matura, la mandorla dolce, fiori di acacia, anice stellato, sentori agrumati.

Gusto: lunga persistenza gustativa con note sapide minerale.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con grandi piatti della cucina marinara, formaggi mediamente stagionati e carni bianche.

