

RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso Vini d'Italia:

♥♥♥ 2006-2010-2013-2014-2015-2016-2017

Miglior vino bianco d'Italia: MISCO 2015

Slow Wine:

2010-2014 Grande vino; 2015 Vino Slow

Veronelli: 91 pts 2013; 90 pts 2014

Vinous: 91 pts 2013; 90 pts 2011

Wine Advocate-Robert Parker:

90 pts 1999

Decanter: Silver Medal 2013-2016

Falstaff: 93 pts 2016

Vinitaly 5 Stars Wines: 91 pts 2016

Luca Maroni: 90 pts 2017

Doctor Wine: 92 pts 2016

Merum: ★★★Vino Eccellente 2017

Vini buoni d'Italia: ★★★2018



TENUTA DI

TAVIGNANO



Misco 2020

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est su terreno argilloso - calcareo

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In più passaggi: ultime uve in leggera surmaturazione (operazione di diradamento in base all'annata climatica).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a T° controllate, affinamento in acciaio su fecce fini per 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 4 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,87% vol

Acidità totale: 5,96 g/l

Acidità volatile: 0,21 g/l

PH: 3,28

Anidride solforosa totale: 83 mg/

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 e minerali.

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

