

Misco 2022

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

4 ettari, vigneto del 1992

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

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

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Raccolta manuale in più passaggi, con uve a piena maturazione, con operazione di diradamento dei grappoli in base all'andamento climatico dell'annata.

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 6 mesi.

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,50% vol

Acidità totale: 5,94 g/l

Acidità volatile: 0,15 g/l

PH: 3,15

Anidride solforosa totale: 69,00 mg/l

Estratto secco totale: 20,3 g/l

Residuo zuccherino: 0,49 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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

