

Misco è il nostro cru di Verdicchio dal 1992. Prima annata prodotta: 1994. Da sempre rappresenta la nostra idea di Verdicchio: profondità, freschezza, precisione e grande capacità evolutiva. Misco prende il nome dall'antico nome latino del fiume Musone, che costeggia il vigneto storico da cui nasce questo vino. Vinificato e affinato esclusivamente in acciaio, riposa sui lieviti fini per un anno e successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi. Nel corso degli anni, la critica nazionale e internazionale lo ha costantemente riconosciuto tra le espressioni più autorevoli e longeve del Verdicchio. Il vigneto Misco è stato inserito nell'elenco regionale delle Menzioni Vigna, riconoscendone la particolare vocazione.



DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Cingoli – Castelli di Jesi

SUPERFICIE VIGNETO

4 ettari - vigneto impiantato nel 1992

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud – Est su terreni argilloso - calcarei

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 raccolte a piena maturazione e selezione dei grappoli, attraverso operazioni di diradamento dei grappoli in funzione all'andamento climatico dell'annata.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata non inferiore a 15°C. Affinamento su fecce fini per 12 mesi in acciaio senza batonnage.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi.

CONTENUTO ALCOL

Alcol: 13,50% vol

PRODUZIONE ANNUA

Circa 25.000 bottiglie

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi luminosi

Aroma: note di pesca bianca e agrumi maturi si intrecciano a sentori di fiori d'acacia, mandorla dolce, anice stellato e leggere sfumature mediterranee.

Gusto: ingresso ampio e vibrante, sostenuto da una marcata sapidità e da una lunga tensione minerale che accompagna il finale.

4Abbinamenti: Si abbina perfettamente a grandi piatti della cucina marinara, crostacei, pesci strutturati, formaggi mediamente stagionati e carni bianche.