

Misco Riserva 2014

SCHEMA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG

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: 13,88% vol

Acidità totale: 6,16 g/l

Acidità volatile: 0,19 g/l

PH: 3,40

Estratto secco netto: 23,6 g/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.

