

# Misco Riserva 2017

## 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: 13,53% vol

Acidità totale: 6,56 g/l

Acidità volatile: 0.15 g/l

PH: 3,40

Estratto secco netto: 20,8 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.

