

Misco Riserva 2021

SCHEDA DI PRODUZIONE

Il Misco Riserva nasce dallo stesso vigneto del Misco. È la selezione della Famiglia Aymerich delle migliori uve del vigneto. Un cru che esprime il desiderio di Ondine di dimostrare l'incredibile potenziale del Verdicchio di invecchiare per molti anni in bottiglia. La produzione annua è di circa 3.000 bottiglie. Un grande vino bianco che non teme la prova del tempo e che si presenta sulle tavole dei migliori ristoranti al mondo.

DENOMINAZIONE

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

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 24 mesi senza batonnage, in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 36 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,50% vol

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 minerali.

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

