



Villa Torre 2023

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

6 ettari, da vigneti impiantati nel 1992

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In piccole casse, con selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco a T° controllata

AFFINAMENTO

6 mesi in vasche di acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 12,73% vol

Acidità totale: 5,98 g/l

Acidità volatile: 0,18 g/l

PH: 3,22

Anidride solforosa totale: 73,00 mg/l

Estratto secco totale: 22,9 g/l

Residuo zuccherino: 2,11 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: di frutta fresca, mela verde e frutti esotici, ricorda anche fiori di ginestra, fieno e mandorla dolce.

Gusto: tipico Verdicchio con retrogusto leggermente amarognolo, buona la succosità e la rotondità in bocca.

Abbinamenti: antipasti, pesce e crostacei.