

Misco 2021

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavnano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est
su terreno argilloso - calcareo

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In più passaggi: ultime uve in leggera surmaturazione
(operazione di diradamento in base all'annata climatica).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a T° controllate, affinamento in acciaio
su fecce fini per 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 4 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,31% vol
Acidità totale: 5,94 g/l
Acidità volatile: 0,14 g/l
PH: 3,28
Estratto secco netto: 20,80 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 e minerali.

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

