

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.C.
2015
Az.Agr. SIMONETTI Dino di Candi Michele

Luogo di Produzione	Staffolo (AN)
Altezza sul livello del mare	400 m s.l.m.
Giacitura, esposizione	Collinare, Sud-Ovest
Tipologia di terreno	Argilloso-sabbioso
Forma di allevamento	Guyot Bilaterale
Numero viti per ettaro	3000
Composizione uvaggio	Verdicchio 85% - Trebbiano 15%
Produzione /Ha uva	8000 Kg/Ha
Epoca di raccolta	Ultima decade di settembre, manuale
Fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata 20 giorni
Affinamento	Acciaio per 6 mesi con travasi programmati
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Aroma	Floreale.
Gusto	Ha un ingresso morbido, con un finale leggermente amaro caratteristico del Verdicchio.
Numero bottiglie prodotte da 0,75 l.	10000 bottiglie

