

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore  
 Riserva D.O.C.  
 2013  
 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 semplice
Numero viti per ettaro	4500
Composizione uvaggio	Verdicchio 100%
Produzione /Ha uva	5000 Kg/Ha
Epoca di raccolta	Raccolta manuale nell'ultima decade di settembre.
Fermentazione	Fermentazione in barrique per 30 giorni.
Affinamento	Affinamento in barrique per 6 mesi e un anno in bottiglia.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.
Aroma	Minerale, floreale, fiori di camomilla, mandorla, miele di acacia e pesca.
Gusto	Ha un ingresso morbido ed equilibrato, con un finale sapido e leggermente amaro caratteristico del verdicchio.
Numero bottiglie prodotte da 0,75	1300 bottiglie

