

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.C.
 "Staphylé"
 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	3500
Composizione uvaggio	Verdicchio 100%
Produzione /Ha uva	6000 Kg/Ha
Epoca di raccolta	Ultima decade di settembre, manuale
Fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata 25 giorni
Affinamento	Acciaio per 7 mesi con travasi programmati
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdi.
Aroma	Floreale e fruttato.
Gusto	Ha un ingresso morbido, con un finale asciutto e leggermente amaro caratteristico del verdicchio.
Numero bottiglie prodotte da 0,75 l	10000 bottiglie

