

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 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 semplice
Numero viti per ettaro	4500
Composizione uvaggio	Verdicchio 100%
Produzione /Ha uva	5000 Kg/Ha
Epoca di raccolta	Ultima decade di settembre, manuale prima di ottobre
Fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata per 25 giorni
Affinamento	Acciaio per 12 mesi sulle fecce con batonnage programmati
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Colore	Giallo paglierino.
Aroma	Minerale, floreale di camomilla e erbe di campo.
Gusto	Ha un ingresso morbido ed equilibrato, con un finale sapido e leggermente amaro caratteristico del verdicchio.
Numero bottiglie prodotte da 0,75 l	5000 bottiglie

