

MAROTTI CAMPI



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC SUPERIORE



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: Metà Settembre, a mano in cassette selezionando solo grappoli perfettamente sani

Vinificazione: fermentazione sulle bucce in piccole vasche d'acciaio

Affinamento: 6 mesi sulle proprie bucce in vasche d'acciaio,
6 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.; **Acidità totale:** 6; **Ph:** 3,40; **Zuccheri:** 0 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso sentori mediterranei, cedro e bosso.

In bocca piacevolmente secco e materico con un lungo finale di agrumi antichi.

Meglio berlo tra 14°C ed i 16°C