

PAS DOSE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP
Metodo Classico Pas Dosè



Tipologia

Pas Dosè

Uve

Verdicchio 100%

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

80 q

Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto

Vinificazione e affinamento

Il grappolo viene pressato sofficemente e velocemente con una resa in mosto fiore del 40%. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16°C e l'anno successivo viene effettuato il tiraggio. Rimane **10 anni** sui lieviti per poi essere degorgiato. Viene messo in distribuzione 6 mesi dopo la sboccatura.