

## PAS DOSÉ

---

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP  
Metodo Classico



**Tipologia**

Pas Dosé

**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.

---