

## ISOLA

Verdicchio DOP



### **Classificazione**

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Denominazione di Origine  
Protetta

### **Uve**

Verdicchio 100%

### **Sistema d'allevamento**

Guyot

### **Resa per ettaro**

45 q

### **Epoca di vendemmia**

Ultima decade di Settembre

### **Vinificazione e affinamento**

Il grappolo viene pressato  
sofficientemente e velocemente con  
una resa in mosto fiore del 40%.  
La fermentazione avviene ad una  
temperatura controllata di 16°C  
e l'affinamento, della durata di  
14 mesi in acciaio, viene effettuato  
sulle fecce nobili del vino rimesse  
in sospensione con periodici  
batonnage.