

OPERE

Verdicchio DOP



Classificazione

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Denominazione di Origine

Protetta

Uve

Verdicchio 100%

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

45q

Epoca di vendemmia

Seconda decade di Settembre

Vinificazione e affinamento

Il mosto utilizzato per questo vino proviene dalla seconda spremitura delle uve e lavorato in iper-ossigenazione per abbattere la carica fenolica. Segue un illimpidimento statico per circa 24 ore e dopo il travaso avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18°C, maturazione per 5 mesi in acciaio con sospensione delle fecce nobili tramite batonnage.