

## ISOLA

---

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP



**Uve**

Verdicchio 100%

**Sistema d'allevamento**

Guyot

**Resa per ettaro**

70 q

**Epoca di vendemmia**

Ultima decade di Settembre

**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'affinamento, della durata di 14 mesi in acciaio, viene effettuato sulle fecce nobili del vino rimesse in sospensione con periodici batonnage.

---