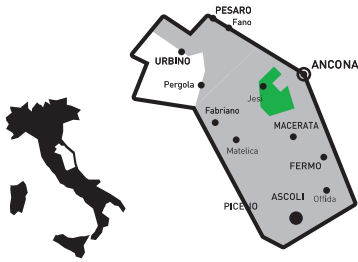


# VERDICCHIO QUERCIANTICA

## DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti nella zona originaria e più antica dei Castelli di Jesi.

### ALTITUDINE

100 m s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente al sabbioso.

### UVAGGIO

Verdicchio 100%.

### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

### POTATURA

Cordone speronato.

### RESA PER Ha E PER CEPPO

80 q.li / 1,5 Kg di uva circa.

### PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 2005.

### VENDEMMIA

Raccolta manuale in piccole casse con sosta in celle a temperatura controllata.

### VINIFICAZIONE

Spremitura e pressatura soffice di uve leggermente surmature, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox termo condizionato.\*



### VISTA

Giallo paglierino brillante con nuances verdognole.



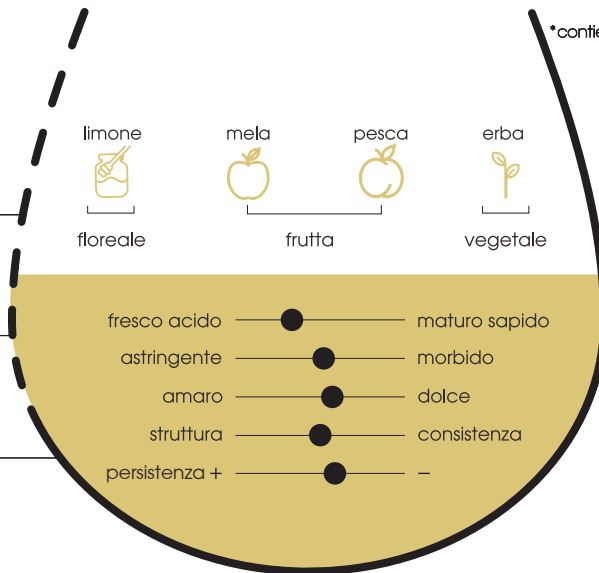
### OLFATTO

In evidenza note floreali di miele, fruttate di mela, pesca e note di erba tagliata.



### GUSTO

Di spiccata freschezza, sono confermate note fruttate-floreali e il vegetale. Buona la struttura e la persistenza finale.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



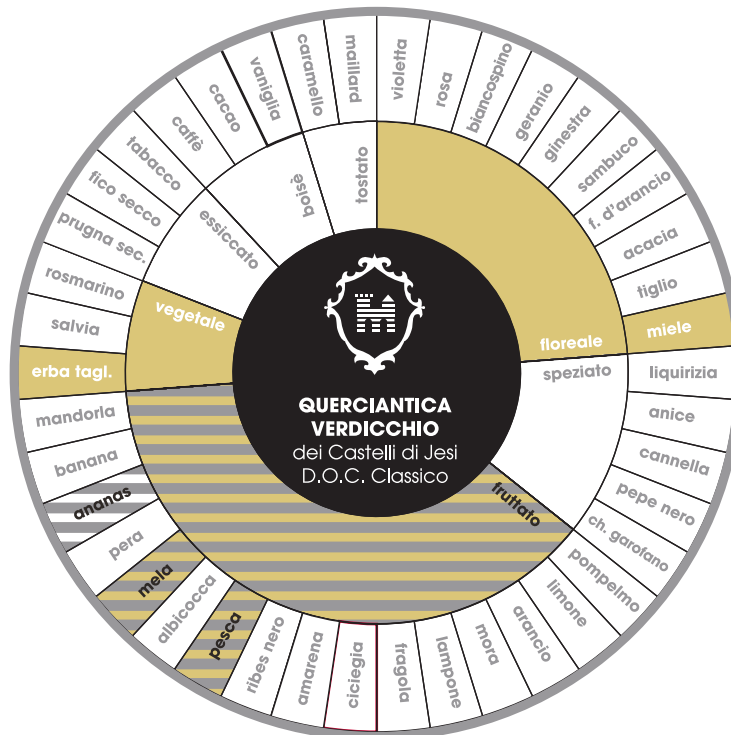
### CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi **VERDICCHIO** dei Castelli di Jesi **D.O.C CLASSICO**

### CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino **QUERCIANTICA** Verdicchio dei Castelli di Jesi **D.O.C**

### CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



### Conclusioni

Il **VERDICCHIO QUERCIANTICA**, nei confronti delle caratteristiche di peculiarità risulta caratterizzato da una maggior complessità con spiccate note floreali e vegetali.



1/03/2019



www.velenosivini.com

