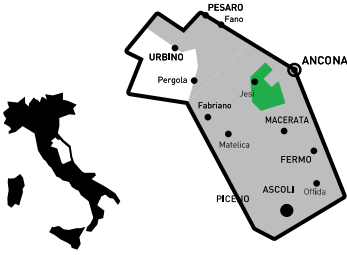


VERDICCHIO VILLA ANGELA

DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. CLASSICO



ZONA DI PRODUZIONE

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

ALTITUDINE

300 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.



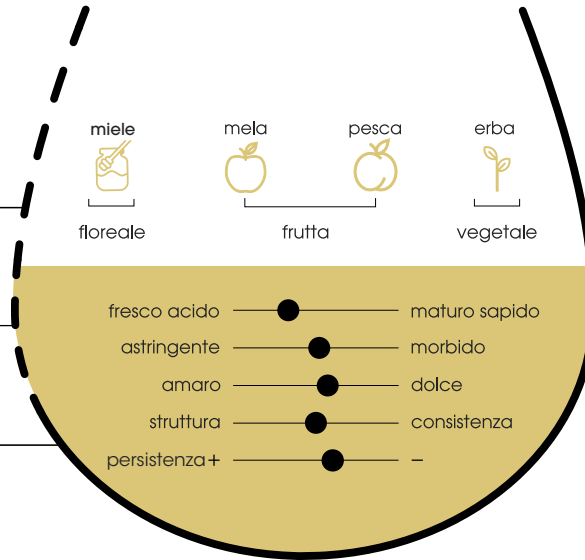
OLFATTO

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:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES
© Tutti i diritti riservati. All right reserved



CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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



CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

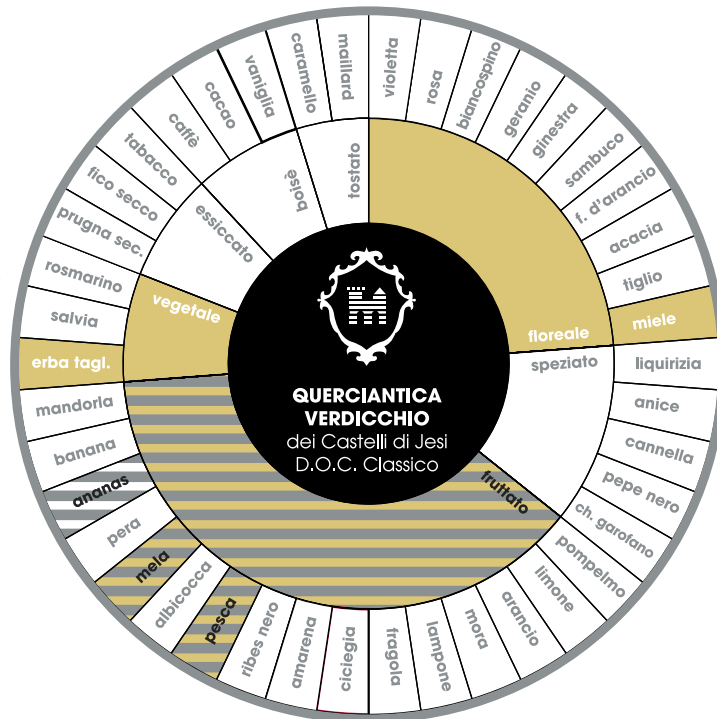
Analisi Sensoriale del vino **QUERCIENTICA Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.**



CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ

Conclusioni

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



18/03/2024