



LINEA BIO
Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2021

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti nella zona originaria e più antica dei Castelli di Jesi.

VITIGNO: Verdicchio 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 100 m s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 q.li/1,5 Kg di uva circa.

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

FERMENTAZIONE: Spremitura e pressatura soffice di uve leggermente surmature, decantazione statica del mosto e affinamento in acciaio inox termo condizionato.*



VISTA

Giallo paglierino brillante con nuances verdognole.



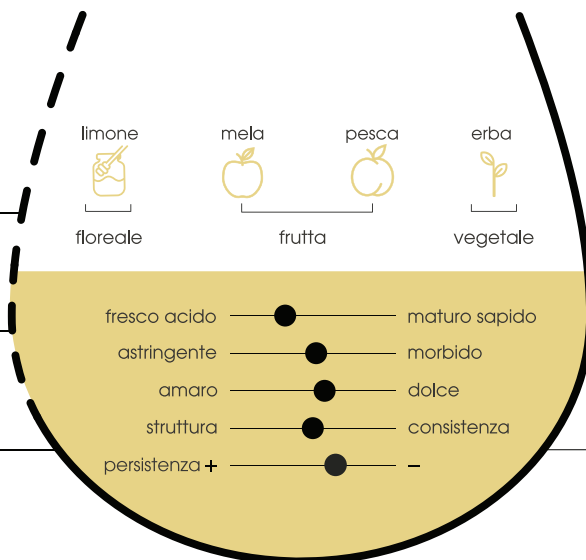
OLFATTO

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.



© 2018 Kyves S.r.l.s - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*contiene solfiti

31/03/2022