

MONTECAPPONE  
**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. CLASSICO**



**VITIGNI**

100% Verdicchio.

**DESCRIZIONE GENERALE**

È un vino dotato di buona bevibilità ma senza trascurare potenza ed estratti. La purezza del frutto è esaltata dalla vinificazione in assenza di ossigeno e dal successivo affinamento sui lieviti per 2-3 mesi prima di essere imbottigliato. Evidenzia le caratteristiche dell'uva Verdicchio puntando soprattutto sull'integrità del varietale quindi sulla freschezza degli aromi.

**TERRENO**

Argilloso e limoso con pendenze del 20%.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera con potatura a guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

5.000 piante/ha.

**RESA PER PIANTA**

2,5 Kg.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

In bianco con applicazione della tecnica della riduzione. Segue un affinamento di 3-4 mesi sur-lies prima dell'imbottigliamento.

**DATI ANALITICI**

Grado alcol 13% Vol.

**VISTA**

Giallo paglierino luminoso

**OLFATTO**

Abbastanza intenso con ricordi di mela Golden, cedro e clorofilla

**GUSTO**

Secco, fresco, di buona sapidità, equilibrato ed armonico