

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