

MONTECAPPONE
MARCHE I.G.T. BIANCO PASSITO KYLIX



VITIGNI

100% Verdicchio.

DESCRIZIONE GENERALE

Vino dolce naturale ottenuto dall'appassimento in pianta dell'uva. Il colore giallo paglierino denota grandi estratti, i suoi estratti brillanti ne rilevano assenza di ossidazione grazie anche agli attacchi di Botrytis Cinerea (muffa nobile) sull'uva. Si rivela di buona acidità all'assaggio, ma mai stucchevole.

TERRENO

Argilloso e limoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO

3.000 piante/ha.

RESA PER PIANTA:

3,3 Kg.

RACCOLTA

Vendemmia tardiva (appassimento naturale in pianta senza il distacco dei grappoli dai tralci) raccolta manuale ripetuta 5 o 6 volte circa sullo stesso vigneto con accuratissima selezione degli acini in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In bianco a temperatura controllata con arresto spontaneo della fermentazione.

DATI ANALITICI

Grado alcol 13% Vol.

VISTA

Giallo paglierino dorato.

OLFATTO

Caratteristico floreale intenso, leggermente muffato.

GUSTO

Armonico e vellutato.