



LUZANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC SUPERIORE



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Verdicchio

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha

Vendemmia: Metà Settembre, a mano in cassette

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili per 5 mesi.

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13% vol.; **Acidità totale:** 5.90; **Ph:** 3,20; **Zuccheri:** 0,8 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumi di acacia, ginestra, fiori di campo e camomilla con tipiche note di mandorla amara.

Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato.

Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, pesce, carni bianche.