

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MASSACCIO

VITIGNI

100% verdicchio (10-15% delle uve sono raccolte tardivamente con una leggera presenza di muffa nobile)

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Maiolati collocato sul versante sud del comune di Maiolati Spontini

TERRENI

Di medio impasto e calcarei

SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000 ceppi/ha

RESA

90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In vasche di cemento per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

ALCOL

13%

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/l

pH

3,30

 0,75 lt

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore paglierino intenso con riflessi dorati, offre naso di frutta gialla, pera, anice, erbe mediterranee. La bocca è bilanciata, con note di mandorla amara sul finale.



TENUTE SAN SISTO

