



Campo delle Oche Riserva Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Caratteristiche organolettiche: colore affascinante giallo paglierino luminoso e cristallino dai riflessi verde-grigio, al naso è un campione di complessità, sembra quasi un vino del nord con intensi profumi minerali, pietra e gesso, floreale elegante di camomilla e fiori di campo e un leggero profumo di mandorla amara. In bocca dilaga con un'esplosione di aromi, ma non è ruggiano è un vino che ha molta struttura ma anche una spigolosa freschezza e sapidità. Il finale è lungo e incredibilmente persistente. Per chi cerca classe e potenza è un vero gioiello!



Anno di fondazione dell'azienda: tramandata da padre in famiglia da generazioni
Anno di 1° imbottigliamento: 1995
Zona e comuni di produzione: Castelli di Jesi, Montecarotto (AN)
Uve: Verdicchio 100%
Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Nome/estensione dei vigneti: Vigna delle Oche San Lorenzo (Montecarotto)
Esposizione: sud-ovest
Altitudine: 380 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: misto - sabbioso e argilloso
Sistema d'allevamento: doppio tralchetto su fi lo
Densità dell'impianto: 4000 piante per ettaro
Età media delle viti: 10 anni
Uva per pianta: si scelgono 1 o 2 grappoli per pianta, i più belli e sani
Epoca della vendemmia: fine Ottobre
Fermentazione in: inox
Temperatura di fermentazione: controllata a 18/20°C
Durata di fermentazione e macerazione: 20 giorni
Lieviti impiegati: indigeni
Fermentazione malolattica: svolta
Durata dell'invecchiamento in legno: non ne fa
Legni impiegati:
Durata dell'invecchiamento: 18 mesi in acciaio sui lieviti, 6 mesi in bottiglia
Chiarificanti e filtrazioni: filtrazione "profili" pre-imbottigliamento
Grado alcolico: 14% vol.
Produzione biologica e/o biodinamica: biodinamica
Numero di bottiglie prodotte: 11.000
Prima annata di produzione: 2000



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel. 071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line: www.enotecadorica.com