



**BORG O
PAGLIANETTO**

JERA

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG

ZONA PRODUZIONE	Matelica (MC), loc. Pagliano
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	sud, 350/400 slm.
TIPOLOGIA TERRENO	argillo-calcareo
VITIGNO E UVAGGIO	verdicchio 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	contrespalleggiata, potatura guyot
ETÀ MEDIA DI VIGNETO	15 anni
RESA UVA PER ha	80 ql
EPOCA DI VENDEMMIA	metà ottobre
FERMENTAZIONE	a temperatura controllata in serbatoi inox
AFFINAMENTO	18 mesi in serbatoi inox e 8 mesi in bottiglia
NR. BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000 in lt. 0,75
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE	5,5 g/lit.
COLORE	giallo paglierino
OLFATTO	intenso e complesso
GUSTO	armonico, saporito e minerale
ABBINAMENTO	piatti di gusto deciso, formaggi stagionati, piatti a base di pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14°C

ZONE OF PRODUCTION	Matelica (MC), loc. Pagliano
EXPOSURE AND ALTITUDE	south, 350/400, m.s.l.
SOIL TYPOLOGY	clay - calcareous
GRAPE VARIETY	verdicchio 100%
GROWING METHODS	vertical trellis, guyot system
AVERAGE AGE OF VINES	15 years
GRAPE YIELD PER HECTARE	80 ql
TIME OF HARVEST	mid october
FERMENTATION	in temperature controlled stainless steel tanks
AGEING	18 months in stainless steel tanks, 8 months in bottle
BOTTLES PRODUCED	3.000 in 0.75 lt bottles
ALCOHOLIC PERCENTAGE	13,5 %
ACIDIC CONTENT	5,5 g/lit.
COLOUR	pale yellow
AROMA	intense and complex
FLAVOUR	balanced, saporito and mineral
PAIRING	strong flavoured dishes, mature cheese, fish
SERVING TEMPERATURE	14°C