



GAGLIARDI
MATELICA

"Selezione Verdicchio"

Verdicchio di Matelica D.O.C.



È un vino prodotto interamente con uve Verdicchio di nostra proprietà. È il primo vino ad uscire sul mercato tra marzo e aprile. Si caratterizza per la presenza di sentori di frutta fresca (principalmente mela) ed essendo un non aromatico, si possono avvertire note floreali e vegetali. È dotato di una buona struttura ed equilibrio. Rappresenta in pieno tutte le caratteristiche del Verdicchio d'annata a Matelica.

Denominazione:	VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. 2017
Zona di produzione:	Matelica (Mc), regione Marche, Italia
Tipologia:	Bianco
Uva:	Verdicchio 100%
Descrizione del vigneto:	Esposizione Sud/Est; altitudine 400-450 m/slm; superficie 8 ha; circa 1.700 ceppi/ha (vecchi vigneti) circa 3.700 (nuovi vigneti); sesto impianto 3x2 (vecchi vigneti) 2,7x1 (nuovi vigneti)
Resa in uva per ettaro (Q.li):	100 q/ha (2,5 kg di uva per pianta)
Anno di impianto:	1960 vecchi vigneti; 2001-2012 nuovi vigneti
Allevamento:	Guyot doppio vecchi vigneti; Guyot semplice nuovi vigneti
Terreno:	Medio impasto tendente al limoso e medio impasto tendente al sabbioso
Vendemmia:	Manuale inizi ottobre
Vinificazione:	In bianco con pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata
Maturazione:	Circa 4 mesi in botti di cemento
Affinamento:	1 mese in bottiglia
Colore:	Giallo paglierino, con riflessi verdognoli
Profumo:	Caratteristico, con aromi di frutta fresca (mela, agrumi)
Sapore:	Gusto ricco con un alto estratto secco netto (21-21,5g/l), alta acidità compensati da una buona alcolicità che ne fanno un vino estremamente equilibrato
Grado alcolico:	13,5%
Temperatura di servizio consigliata (gradi °C):	12°



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI

