



TENUTA DI TAVIGNANO

MISCO RISERVA 2011

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva DOCG

Collocazione geografica

Colline di Tavignano

Superficie vigneto

3 ettari

Giacitura ed esposizione

Colline in leggero pendio con esposizione
a Sud - Ovest

Vitigno coltivato

Verdicchio 100%

Forma di allevamento

Cordone speronato

Resa per ettaro

60 q. li

Tecnica di raccolta

In più passaggi con uve in leggera surmaturazione
(sono le ultime uve in raccolta).

Tecnica di vinificazione

In bianco con macerazione pellicolare in press per
4-5 ore, fermentazione a T° controllate.

Affinamento in bottiglia

Minimo 18 mesi

Analisi chimiche:

Alcol	14,80% vol.
Acidità totale	5,66 g/l
Acidità volatile	0,35 g/l
PH	3,40
Estratto secco netto	27,90 g/l



Descrizione organolettica:

Colore

Di grande personalità ed eleganza, paglierino,
brillante e lucido.

Aroma

All'olfatto ricorda la frutta matura, la mandorla
dolce, fiori di acacia, anice stellato, sentori
agrumati.

Gusto

Lunga persistenza gustativa con note sapide
minerale.

Abbinamenti

Si sposa perfettamente con grandi piatti della cucina
marinara, formaggi mediamente stagionati e carni
bianche.