



Azienda Vitivinicola

SAN NICOLÒ

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva D.O.C.G. Classico

ANNATA

2011

PRODUZIONE

1.300 bottiglie

UVE

100% Verdicchio

VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e sosta prolungata sui lieviti; successivo affinamento per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato e di 6 mesi in bottiglia in ambiente termocondizionato.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,06 % vol.

Acidità Totale: 5,35 g/l

Estratto Secco: 21,04 g/l

Anidride Solforosa: 68 mg/l

Ph: 3,21

Caratteristiche organolettiche

COLORE

Giallo paglierino carico.

PROFUMO

Pieno, intenso, persistente, fine, si riconosce la nitida impostazione varietale nei profumi di mandorla e fiori di tiglio.

SAPORE

Secco, intenso, progressivo.

