

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Verdicchio dei
Castelli di Jesi Casal di Serra

DENOMINAZIONE
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montecarotto (AN)

VINIFICAZIONE
Una parte delle uve viene vinificata con la tecnica della macerazione pellicolare, un processo che favorisce e ottimizza l'estrazione del carattere varietale. La fermentazione, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra 16 e 18°C, si protrae per 10-15 giorni. Il vino non effettua fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
Affina in acciaio per circa 5 mesi a contatto con i propri lieviti. Imbottigliato a fine Aprile, riposa ulteriormente in bottiglia per alcuni mesi.

VITIGNO/I
100% Verdicchio

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud/Est

ALTITUDINE
200/350 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
I terreni sono molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
20 ha

RESA PER ETTARO
80 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
200.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
8891T