

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Verdicchio dei
Castelli di Jesi Pleno Riserva

DENOMINAZIONE
Castelli di Jesi Verdicchio Classico
Riserva Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Cupramontana (AN)

VINIFICAZIONE
La fermentazione è svolta per il
70% in acciaio e per il resto in botti
di rovere da 50 ettolitri. Il vino
effettua la malolattica per un
10-15% della massa totale.

AFFINAMENTO
La fase di affinamento dura circa 12
mesi, durante i quali il vino rimane
a contatto con i propri lieviti negli
stessi contenitori di fermentazione.
Ulteriori 6 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Verdicchio

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Est

ALTITUDINE
300 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Molto profondi, franco argillosi

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre/inizio ottobre

ETTARI VITATI
15 ha

RESA PER ETTARO
70/80 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
16.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9546S