

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Umani Ronchi

NOME DEL VINO

Umani Ronchi Verdicchio dei
Castelli di Jesi Vecchie Vigne

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Marche

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montecarotto (AN)

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio ad una
temperatura tra 16-18°C per 10-15
giorni. Non effettua fermentazione
malolattica per preservare
freschezza e acidità.

AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti in cemento
per 10 mesi. Riposa in bottiglia
alcuni mesi prima di essere messo
in commercio.

VITIGNO/I

100% Verdicchio

ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

250/300 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Molto profondo, argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre/inizio ottobre

ETTARI VITATI

2 ha

RESA PER ETTARO

60/70 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

16.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9548S