

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Verdicchio dei
Castelli di Jesi Villa Bianchi

DENOMINAZIONE
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castelli di Jesi (AN)

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica si svolge
in serbatoi in acciaio a 14-16°C per
circa 8-10 giorni. Tutte le
operazioni avvengono "in
riduzione", cioè in assenza di
ossigeno.

AFFINAMENTO
Un affinamento di circa tre mesi in
acciaio precede
l'imbottigliamento.

VITIGNO/I
100% Verdicchio

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud\Sud-Ovest

ALTITUDINE
150-200 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
20 ha

RESA PER ETTARO
90-100 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
250.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9550S