



Biancospino

Marche I.G.T.

Ubicazione Vigneti

Vigneti di alta collina nel comprensorio di Staffolo, nel centro dell'area di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi d.o.c.

Caratteristiche Uvaggio

Sauvignon e Verdicchio provenienti da viti di oltre trent' anni.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte a maturazione, la prima settimana di ottobre, per il Sauvignon e la seconda per il Verdicchio, vinificate separatamente, dopo la svinatura è stato posto a completare la fermentazione in serbatoi in acciaio inox.

Affinamento

L'affinamento avviene con una sosta di quattro mesi sulle fecce nobili, da gennaio ad aprile. Agli inizi di maggio dopo gli interventi di stabilizzazione tartarica, è filtrato ed imbottigliato.

Dati Analitici

Acidità totale 6 ,1 gr./l.
Acidità volatile 0 ,33 gr./l.
Alcool 13 % vol
Estratto secco 22 gr./l.

Suggerimenti del Produttore

E' vino di medio corpo, da apprezzare per la freschezza, e sapidità, é vino pronto da consumare

entro i 24 mesi dall'imbottigliamento, servire a 11/12°C.