



## **Sora Elvira**

### **Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.**

#### **Ubicazione Vigneto**

Comprensorio di Staffolo (antico castello di Jesi, cuore della zona classica di produzione della DOC "Verdicchio dei Castelli di Jesi"), vigneti diversi caratterizzati da oltre 15 anni di attività a bassa resa per ceppo.

#### **Caratteristiche Uvaggio**

Verdicchio 100% in purezza.

#### **Vinificazione**

Le uve vengono raccolte manualmente, diraspate e pigiate utilizzando la tecnologia di vinificazione "in riduzione" per esaltare il corredo aromatico del vitigno verdicchio. La fermentazione si svolge con una temperatura compresa tra i 16 e 20 °C.

#### **Affinamento**

Dopo la svinatura si procede ad effettuare la fermentazione malolattica in tini di acciaio inox. A metà gennaio il vino è travasato e posto a maturare per 4 mesi in tini di acciaio. Dopo la stabilizzazione a freddo il vino è imbottigliato agli inizi dell'estate.

#### **Dati Analitici**

Acidità totale 5,8 gr./l.  
Acidità volatile 0,36 gr./l.  
Alcool 13,50% vol  
Estratto secco 24 gr./l.

## **Suggerimenti del Produttore**

Vino di corpo e struttura, idoneo per un periodo di affinamento in bottiglia.