



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.