

# ÁKINOS

## MARCHE IGT BIANCO

*Ákinos è un vino dolce naturale ottenuto facendo surmaturare in pianta le uve Moscato. Il colore giallo paglia rivela ricchezza ma contemporaneamente assenza di ossidazione. Aromaticamente intenso e persistente. Ákinos ha un richiamo al frutto uva irresistibile che lo rende facilmente abbinabile a svariati tipi di dolci.*

**ZONA DI PRODUZIONE** Colline nel Comune di Jesi

**VITIGNO** Moscato in purezza

**TERRENO** Argilloso e limoso in parità con un 15% di sabbie

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 5.500 circa

**RESA PER PIANTA** 2 Kg circa

**VINIFICAZIONE** Tradizionale in bianco con gestione del freddo in fermentazione a temperatura di 16 – 17° C, affinamento in acciaio per 6 mesi circa

**GRADO ALCOOL** 10,5 – 11,5% vol. variabile con l'annata

**RESIDUO ZUCCHERINO** 60-70 gr/lit variabile con l'annata

**ESTRATTO TOTALE** 80 - 85 gr/lit variabile con l'annata

**COLORE** Giallo paglierino intenso

**PROFUMO** Inconfondibilmente terpenico tipico delle famiglie dei moscati

**SAPORE** Delicatamente dolce

**ABBINAMENTI** Ciambelloni leggeri, crostate, panettoni, biscotti secchi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10° C



  
**MONTECAPPONE**  
PROPRIETARI VITICOLTORI  
JESI

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (An)  
Tel. (+39) 0731 205761  
Fax (+39) 0731 204233  
info@montecappone.com

[www.montecappone.it](http://www.montecappone.it)