

# RÉSIO

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO

*Il Résio è un vino dolce naturale ottenuto dall'appassimento in pianta dell'uva Verdicchio. Il colore giallo paglierino denota grandi estratti, i suoi riflessi brillanti ne rilevano assenza di ossidazione grazie anche agli attacchi di botrytis cinerea (muffa nobile) sull'uva. Di buona acidità si rivela all'assaggio mai stucchevole.*

**ZONA DI PRODUZIONE** Castelli di Jesi

**VITIGNO** Verdicchio in purezza

**TERRENO** Argilloso e limoso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Controspalliera con potatura a guyot

**PIANTE PER ETTARO** 3000 circa

**RESA PER PIANTA** 3 – 3,3 Kg Circa

**RACCOLTA** Vendemmia tardiva (appassimento naturale in pianta senza il distacco dei grappoli dai tralci).

Raccolta manuale ripetuta 5 o 6 volte circa sullo stesso vigneto con accuratissima selezione degli acini in vigna

**VINIFICAZIONE** In bianco, a temperatura controllata, con arresto spontaneo della fermentazione

**GRADO ALCOOL** 13 - 13,5% vol variabile con l'annata

**RESIDUO ZUCCHERINO** 100-120 gr/lit variabile con l'annata

**ESTRATTO TOTALE** 120 gr/lit variabile con l'annata

**COLORE** Giallo paglierino

**PROFUMO** Caratteristico floreale intenso, leggermente muffato

**SAPORE** Armonico e vellutato

**ABBINAMENTI** Formaggi erborinati o piccanti, frutta candita; se consumato solo, ottimo vino da meditazione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10° - 12° C



**MONTECAPPONE**  
PROPRIETARI VITICOLTORI  
JESI

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