

# VERDICCHIO

## DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO

*È un vino dotato di buona bevibilità  
ma senza trascurare potenza ed estratti.  
La purezza del frutto è esaltata dalla vinificazione  
in assenza di ossigeno e dal successivo  
affinamento sui lieviti per 2-3 mesi  
prima di essere imbottigliato. Evidenzia le  
caratteristiche dell'uva Verdicchio puntando  
soprattutto sull'integrità del varietale  
quindi sulla freschezza degli aromi.*

**ZONA DI PRODUZIONE** Colline dei Castelli di Jesi

**VITIGNO** Verdicchio 100%

**TERRENO** Argilloso e limoso con pendenze medie del 20%

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

**PIANTE PER ETTARO** 5.000 circa

**RESA PER PIANTA** 2,5 Kg circa

**VINIFICAZIONE** In bianco con applicazione della tecnica  
della riduzione. Segue un affinamento di 3 o 4 mesi sur lies  
prima dell'imbottigliamento

**GRADO ALCOOL** 12,5% - 13,5% vol. variabile con l'annata

**PH** 3,3 – 3,4 variabile con l'annata

**ESTRATTO SECCO NETTO** 22 – 24 gr/lt variabile con l'annata

**COLORE** Giallo paglierino luminoso

**PROFUMO** Abbastanza intenso con ricordi di mela Golden,  
cedro e clorofilla

**ABBINAMENTI** Primi piatti con salse bianche anche ricche,  
pesce San Pietro, filetti di sogliola al burro, cuscus  
di pollo e verdure

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12° 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)