



SAN NICOLÒ

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.
Classico Superiore

Annata

2017

Produzione

16.000 bottiglie

Uve

100% Verdicchio

Vinificazione

Fermentazione in bianco a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e sosta prolungata sui lieviti; successivo affinamento e decantazione in vasche di cemento vetrificato.

Dati analitici

Alcool: 14.12 % vol.

Acidità Totale: 5.28 g/l

Estratto Secco: 23.70 g/l

Anidride Solforosa: 61 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

Pieno, intenso, persistente, fine, delicatamente aromatico con profumo tipico delle uve verdicchio, floreale con sentori di ginestra.

Sapore

Secco, intenso, persistente, di corpo, morbido, equilibrato, avvolge il palato con il suo piacevole sapore amarognolo.