

## **OINOCHOE 2016**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi – Classico – Superiore*

*Denominazione di Origine Controllata*

Nome ispirato ad un'antica anfora di origine greca, utilizzata per servire il vino durante le cerimonie.

**VITIGNO:**

Verdicchio 100%

**VIGNETO:**

Il vigneto, allevato a Guyot, si trova nel cuore dell'area classica di produzione del Verdicchio, a Cupramontana in contrada Brecciole, ad un'altitudine tra i 400-450m s.l.m., ove beneficia di un microclima ideale per la produzione di uve di grande qualità. La vigna è esposta a Nord-est, il terreno, appartenente a formazioni del Miocene, è predominato dallo Schlier (marne-argillose) e da gessi.

**VENDEMMIA**

Le uve vengono selezionate in vigna mediante raccolta manuale, per poi essere portate tempestivamente in cantina all'interno di cassette dal peso massimo di 20 kg. La vendemmia avviene, solitamente, durante le prime settimane di Ottobre, al raggiungimento dell'ottimale grado di maturazione delle uve.

**VINIFICAZIONE**

Le uve vengono separate dal raspo, a seguire si effettua una pressatura soffice con selezione del mosto fiore. Durante la lavorazione si preserva al massimo il prodotto da fenomeni ossidativi lavorando in riduzione. La fermentazione alcolica viene effettuata in botti di acciaio ad una temperatura di 16-18 °C e si protrae per circa 18-20 giorni. Il vino non effettua fermentazione malolattica al fine di preservare freschezza e acidità tipici di questo vitigno autoctono. A seguire il vino sosta sulle fecce fini 10-12 mesi per poi completare l'affinamento in bottiglia per almeno 4-5 mesi.

**COLORE:**

Giallo paglierino brillante.

**PROFUMO:**

All'olfatto si presenta con profumi di fiori gialli e frutta matura, con sfumature balsamiche e piacevole nota minerale sul finale.

**SAPORE:**

Il vino si presenta secco, caldo e morbido con ottima struttura, bilanciati da un'importante acidità, che conferisce a questo vino buona freschezza e grande potenziale evolutivo.

**ABBINAMENTI:**

Ideale per piatti di pesce alla griglia o al forno; si accosta bene anche a carni bianche arrosto e paste ripiene.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10-12°

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

Titolo alcolometrico:	13.5	% vol
Acidità Totale:	5.6	g/l acido tartarico
Zuccheri residui:	< 0.5	g/l

