

RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso Vini d'Italia:

🏆🏆🏆 2006 -2010 -2013 -2014 -2015

Miglior vino bianco d'Italia: MISCO 2015

Slow Wine:

2010, 2014 Grande vino; 2015 Vino Slow

Veronelli: 91/100 - 2013; 90/100 - 2014

Vinous: 91/100 - 2013; 90/100 - 2011

Wine Advocate-Robert Parker:

90/100 - 1999

Decanter: Silver Medal 2013 - 2017

Wine Enthusiast: 89/100 - 2014

Falstaff: 93 pts - 2016



TENUTA DI

TAVIGNANO



Misco 2017

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione Sud - Est su terreno argilloso - calcareo

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

60 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

In più passaggi: ultime uve in leggera surmaturazione (operazione di diradamento in base all'annata climatica).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione a T° controllate, affinamento in acciaio su fecce fini per 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 4 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,51% vol

Acidità totale: 5,84 g/l

Acidità volatile: 0,15 g/l

PH: 3,33

Estratto secco netto: 21,4 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: di grande personalità ed eleganza, paglierino, brillante e lucido.

Aroma: all'olfatto ricorda la frutta matura, la mandorla dolce, fiori di acacia, anice stellato, sentori agrumati.

Gusto: lunga persistenza gustativa con note sapide e minerali.

Abbinamenti: si sposa perfettamente con grandi piatti della cucina marinara, formaggi mediamente stagionati e carni bianche.

