

Baccaloro

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC



Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: nord-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Verdicchio 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2004, in parte 2005

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,800 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione

a temperatura controllata in serbatoi
in acciaio inox per circa 10/15 giorni

Maturazione: in serbatoi

in acciaio inox per 3 mesi e

successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 150 m above sea level

Exposure: north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety: 100% Verdicchio

Year of planting: part in 2004

and part in 2005

Vine training system: Espalier

Pruning Type: single Guyot

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.8 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with

maceration in stainless steel vats
for 10-15 days at controlled
temperature

Maturation: in stainless steel
vats for 3 months, followed by
bottle-ageing.