

ANTARES

Nome: Antares

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

Uve: Verdicchio 100%

DEGUSTAZIONE

Colore: colore giallo dorato intenso fino a raggiungere delle venature ramate

Profumo: etereo, fruttato e floreale, intenso

Sapore: dolce, armonico e vellutato con retrogusto caratteristico

Abbinamenti: pasticceria secca. Abbinamento ideale con formaggi stagionati, erborinati, formaggio di fossa e con foie gras

Temperatura di servizio: 12°/14° C

REGIONE E CLIMA

Luogo della vinificazione: cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche, nell'area più antica definita Classica

Superficie: 1.00 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

Cepi per ha: 4.000

Sistema di allevamento: Guyot

Anno di piantagione: 1980

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rese per Ha: 15/20 Q.li

Epoca della vendemmia: seconda, terza decade di Novembre

Vendemmia: manuale, in cassette. In annate particolari l'uva viene appassita in parte in fruttai e in parte sulla pianta poiché in annate particolari con condizioni microclimatiche particolari sviluppa presenza la "Botritis Cinerea" muffa nobile

Pressatura: soffice

Fermentazione: barrique

Temperatura di fermentazione: 16°/18° C

Tempo di fermentazione: circa quattro settimane

Malolattica: no

Affinamento:

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Grado alcolico: 16.00% Vol.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in barrique

