

EOS

Nome: Eos

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Uve: Verdicchio 100%

DEGUSTAZIONE

Colore: colore giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo: intenso, persistente, delicato, fruttato con note floreali

Sapore: corposo, sapido, fresco e con retrogusto leggermente amarognolo

Abbinamenti: insalate di mare e piatti marinari in genere, carni bianche e fredde

Temperatura di servizio: 10°/12° 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 del vigneto: 2.50 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Sud/Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

Cepi per ha: 2.500

Sistema di allevamento: Guyot

Anno di piantagione: 1980

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rese per Ha: 95/100 Q.li

Epoca della vendemmia: dalla metà alla fine settembre

Vendemmia: manuale, in cassette

Pressatura: soffice, a riparo dall'ossigeno

Fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: controllata a 14/16° C

Tempo di fermentazione: circa due settimane

Malolattica: no

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio, e successiva breve sosta sulle fecce di fermentazione. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'ossigeno, in ambienti saturi di gas inerte per preservare gli aromi primari e secondari

