



TENUTE SAN SISTO



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE

Massaccio

Di colore paglierino intenso con riflessi dorati, offre naso di frutta gialla, pera, anice, erbe mediterranee. La bocca è bilanciata, con note di mandorla amara sul finale.

Vitigni

100% verdicchio (10-15% delle uve sono raccolte tardivamente con una leggera presenza di muffa nobile)

Zona di produzione

Vigneti Maiolati Spontini collocati nelle zone più alte ed esposte a sud

Terreni

Di medio impasto e calcarei

Sistema di allevamento

Guyot

Densità d'impianto

4000 ceppi/ha

Resa

90 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In cemento per 6 mesi

Affinamento in bottiglia

Almeno 6 mesi

Dati analitici

Alcol 13,5% - Acidità totale 5,7 g/l - pH 3,35

Formato vino

 0,75 L