

# VERDICCHIO QUERCIANTICA

## DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO



### ANBAUGEBIET

Weinberge in der urtümlichen und ältesten Gegend von Castelli di Jesi.

### HÖHENLAGE

100 m ü.d.M.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

### REBSORTE

100% Verdicchio.

### ANPFLANZUNGSDICHTE

5.000 Stöcke pro Hektar.

### REBERZIEHUNG

Spanndraht.

### ERTRAG PRO HA UND STOCK

80 Dz/ ca. 1,5 kg Trauben.

### ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:

2005.

### LESE

Händisch in kleine Kisten mit Verbleib in Zellen mit kontrollierter Temperatur.

### VINIFIKATION

Weiche Pressung von leicht überreifen Trauben, statische Dekantierung des Mostes und dann Fermentierung bei kontrollierter Temperatur. Reifung in Edelstahl thermoklimatisiert. \*

\*enthält sulfite



### FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Nuancen.



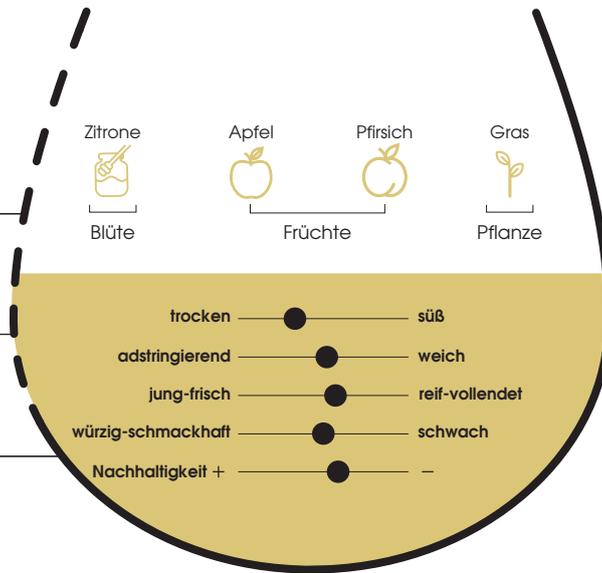
### DUFT

Herausragend blumige Noten von Honig, fruchtige von Apfel, Pfirsich und Noten von geschnittenem Gras.



### GESCHMACK

Von ausgeprägter Frische, die fruchtig-blumigen und pflanzlichen Noten werden bestätigt. Gute Struktur und anhaltend im Abgang.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



CHARAKTERISTIK DER **NACHHALTIGKEIT**

Sensoranalyse der repräsentativen Weine **VERDICCHIO dei Castelli di Jesi D.O.C. CLASSICO**

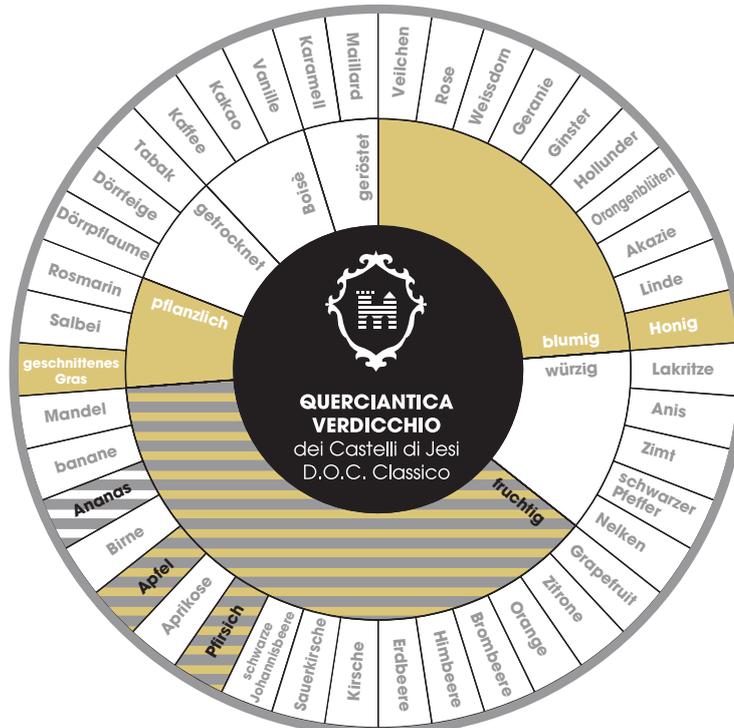
CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT**

Sensoranalyse des **QUERCIANTICA Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.**

CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT UND BESONDERHEITEN**

### Resümee

Der **VERDICCHIO QUERCIANTICA** zeichnet sich im Vergleich zu den Merkmalen der Besonderheit durch eine größere Komplexität mit ausgeprägten Blüten- und Pflanzennoten aus.



1/03/2019