

S. Michele 21

Castelli di Jesi

Verdicchio Riserva

DOCG Classico

Annata:	2015
Uve:	Verdicchio 100%
Prima annata di produzione:	2013
Numero di bottiglie prodotte:	2000
Zona di produzione:	Cupramontana (AN), Contrada San Michele
Vigna:	17 filari a S/E di 0,5Ha
Terreno:	argilloso, sub-alcalino, calcareo
Altitudine:	350 metri s.l.m.
Sistema di allevamento:	doppio guyot
Densità di impianto:	3000 piante per Ha
Produzione per Ha:	60/70 q di uva
Età delle viti:	40 anni
Vendemmia:	metà settembre con raccolta manuale
Fermentazione:	barriques esauste di rovere francese
Durata della fermentazione:	20 giorni
Lieviti impiegati:	selezione di lieviti che intervengono nelle fermentazioni spontanee, sperimentazione effettuata con la collaborazione della facoltà di agraria di "Università Politecnica delle Marche"
Affinamento:	12 mesi in legno sui lieviti, più almeno 6 mesi in bottiglia



CARATTERISTICHE

ANALITICHE

Titolo alcolometrico:	13,5% vol
Acidità totale:	5,9 g/l
Estratto secco totale:	24,2 g/l
Zuccheri:	< 2 g/l
Solforosa totale:	50 mg/l

Società Agricola Ca'Liptra
Via S. Michele 21 - 60034
Cupramontana (AN) Italy

mobile
+(39) 349132144

mail
info@caliptra.it
web
www.caliptra.it