Verdicchio di Matelica

VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C.

Nome vino: Verdicchio di Matelica
Denominazione: VERDICCHIO DI MATELICA
Classificazione: DOC
Zona di produzione: Matelica
Superficie vigneto: 10.00
Uvaggio: Verdicchio 100%
Anno di impianto dei vigneti: 1978, 1983, 1988
Tipo di terreno: Calcareo argilloso
Esposizione: Sud/Sud-Ovest
Vinificazione e invecchiamento: Vinificazione in bianco, decantazione a freddo del mosto, fermentazione in vasche di cemento vetrificato a temperatura inferiore a 20°C, affinamento in bottiglia 2 mesi.
Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Sapore: Intenso, abbastanza caldo, sapido, fresco, buon equilibrio, nota amarognola nel finale.
Profumo: Intenso, profumi netti di fiori bianchi.
Numero medio di bottiglie/anno: 60000
Temperatura di servizio consigliata (gradi °C): 8-10
Grado alcolico: 13-13,5% Vol.
Resa in uva per ettaro Q.li: 90/100

Wine name: *Verdicchio di Matelica*
Denomination: *VERDICCHIO DI MATELICA*
Classification: *DOC*
Production area: *Matelica*
Vineyard extension: *10.00*
Blend: *Verdicchio 100%*
Vineyard age (year of planting): *1978, 1983, 1988*
Soil type: *Calcarous, clayey*
Exposure: *South/South-West*
Vinification and ageing: *Fermentation in glazed cement vats with temperature control (under 20°C), maturation in cement for 8 months, finishing in the bottle for 2 months.*
Colour: *Pale straw yellow with green reflections*
Nose: *Intense, typical, white flowers, green apple*
Flavour: *Intense, quite warm, tasty, fresh, quite balanced, slightly bitter finish.*
Average no. bottles/year: *40000*
Suggested serving temperature (degrees °C): *8-10*
Alcohol %: *13 -13,5% Vol.*
Grape yield per hectare quintals: *90/100*