



Scheda Tecnica

Uve: Verdicchio.

Vigneto: "La Spina" Serra de' Conti (An).

Altitudine: 350m S.L.M.

Terreno: sabbioso di medio impasto.

Esposizione: sud/sudest.

Forma di allevamento: a Guyot.

Densità d'impianto: 3.864 piante/ettaro.

Periodo di raccolta: 50% a maturazione anticipata, 50% a completa maturazione.

Raccolta: manuale in bins.

Pressatura: pressatura soffice delle uve con selezione del mosto fiore.

Operazioni pre-fermentative: lavorazione in riduzione.

Operazioni pre-fermentative extra: una piccola percentuale delle uve subisce una macerazione pellicolare a freddo.

Fermentazione Alcolica: in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata tra 14/16 °C per un periodo di 10/12 giorni.

Fermentazione Malo-Lattica: non svolta.

Affinamento: in serbatoi di acciaio con frequenti batonnage per un periodo di 6/8 mesi.

Imbottigliamento: nell'estate successiva alla vendemmia.

Affinamento post-imbottigliamento: le bottiglie vengono stoccate per 3/4 mesi prima dell'immissione al consumo.

Gradazione alcolica: 13% vol.