



DINO

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico DOCG
BIOLOGICO

Varietà: Verdicchio 100%

Vigneto: San Marcello (AN)
Altitudine 230 metri – vigne di oltre 60 anni

Suolo: argille calcaree e sabbia

Viticultura: biologica certificata

Vendemmia: manuale in piccole cassette, selezione delle migliori parcelle di vigne vecchie

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio con alzata di cappello, per 24 mesi

Note: Colore profondo e intenso. Naso complesso e morbido con note di miele e cera. Ricco di struttura ma setoso, bilanciato da una vibrante acidità e un finale minerale

Perché ci piace: Da vigne di oltre sessant'anni produciamo il nostro vino più rappresentativo. Porta il nome della persona che ha reso possibile l'intero progetto

Bottiglie prodotte: 3800

Premi: The Wine Hunter GOLD, VITAE AIS 4 Viti

Alcohol: 14%

Residuo zuccherino: <1 g/l

PH: 3,28

Acidità totale: 5,51 g/l



Filodivino società Agricola forestale s.r.l. – Via Serra, 46 San Marcello 60030 (AN) Italia

P. IVA 02578620425 – www.filodivino.it – info@filodivino.it



Filodivino società Agricola forestale s.r.l. – Via Serra, 46 San Marcello 60030 (AN) Italia

P. IVA 02578620425 – www.filodivino.it – info@filodivino.it