Verdicchio dei castelli di Jesi Passito DOC

Lina

Vino passito dedicato alla madre di Stefano Antonucci, da qui il nome “Lina”.

Uve
Uve Verdicchio in parte surmaturate in pianta e in parte appassite in cassettine.

Fermentazione
La fermentazione è molto lunga, viene effettuata in acciaio mentre l’affinamento si svolge per un terzo in barriques e per due terzi in piccoli contenitori in acciaio.

Tipologia Terreno
Di medio impasto, esposto a Sud/Est su un’altitudine di 250 mt

Sistema Allevamento
Doppio capovolto

Esame Visivo
Al colore risulta giallo oro paglierino

Esame Olfattivo
Profumi di ananas e frutti tropicali dolci con puri aromi speziati, si espande morbido e cremoso.

Esame Gustativo
Ricchezza e profondità lo caratterizzano con una viscosità alcolica che avvolge a tutto tondo, con un contributo dolce contenuto di grande finezza e pulizia. Di lunga sapidità finale, inconfondibile l’amarognolo del Verdicchio

Santa Barbara

Azienda Santa Barbara - Borgo Mazzini, 35 - 60010 Barbara (AN) ITALY - Tel. +39 071.9674249 Fax: +39 071.9674263 - www.santabarbara.it