



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 cassette.

### ***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*