

CANTORI'

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO SUPERIORE

Cantori nasce da una selezione di uve Verdicchio provenienti da micro aree del vigneto con terreno prevalentemente sabbioso. Sono i nostri vigneti più alti (350/370 metri s.l.m.) con una posizione ottimale per la maturazione delle uve, aree sempre soleggiate con un micro clima estremamente favorevole.

Cantori è un vino di carattere, dalle note inconfondibili e di grande longevità, merito soprattutto della struttura, dell'acidità e del tenore alcolico.

Nelle annate favorevoli può superare anche i 15 anni.

Produzione limitata con bottiglie numerate.

Uve: 100% Verdicchio

Allevamento: spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

Terreno: prevalentemente sabbioso

Esposizione: sud-est, nord-ovest

Resa uve per ettaro: 50/60 quintali

Vendemmia: a mano in più passaggi con selezione di uve in leggera surmaturazione

Vinificazione: pressatura soffice di uve integre per estrarre solo il mosto migliore, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: minimo 12 mesi in acciaio e poi almeno 6 mesi in bottiglia

Abbinamenti: perfetto con primi piatti come tagliatelle al sugo di anatra, lasagne bianche, spaghetti alla carbonara e spaghetti alla matriciana. Ottimo con secondi di carni bianche.

Temperatura di servizio: 12 °C

ACCADIA

VENDEMMIA 2017
ALCOL 15% VOL
ACIDITA' TOTALE 5,19 g/l
ZUCCHERI 0,9 g/l
ESTRATTO 22,4 g/l

