

Morro d'Alba non è solo Lacrima ma anche Verdicchio. Nei nostri vigneti baciati dal sole l'uva raccolta a mano viene vinificata nel modo classico per far esprimere al meglio la sua tipicità.

NOME DEL VINO: ***BIRBACCIO***

DENOMINAZIONE: ***VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO***

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: ***1991***

TIPO DI UVAGGIO: ***VERDICCHIO 100%***

ESPOSIZIONE: ***SUD/EST***

ALTIMETRIA: ***180/220 m.s.l.m.***

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ***MEDIO IMPASTO TENDENTE***

ALL'ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ***POTATURA RAMIFICATA GUYOT SEMPLICE***

DENSITA' DI IMPIANTO : ***4000 CEPPI/Ha***

ETA' MEDIA DELLE VITI: ***20/25 ANNI***

RESA DI UVA PER ETTARO: ***90 q.li***

VENDEMMIA: ***RACCOLTA MANUALE ALLA META' DI SETTEMBRE***

VINIFICAZIONE: ***PRESSATURA SOFFICE DELL'UVA DIRASPATA***

FERMENTAZIONE: ***FERMENTAZIONE SVOLTA DA LIEVITI INDIGENI IN***

ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA

DURATA DI FERMENTAZIONE: ***8 GIORNI***

FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: ***NON SVOLTA***

AFFINAMENTO: : *PERMANENZA DI CIRCA 3 MESI IN ACCIAIO ,*
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 3 MESI