

VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. VIGNETO FOGLIANO



Nome vino: Verdicchio di Matelica "Vigneto Fogliano"
Denominazione: VERDICCHIO DI MATELICA
Classificazione: **DOC**
Zona di produzione: **Matelica**
Cru: **Vigneto Fogliano**
Superficie vigneto: **3.00**
Numero piante/ettaro: **3300**
Produzione media per piante [Kg]: **2,4/2,7**
Uvaggio: Verdicchio **100%**
Anno di impianto dei vigneti: **1978**
Tipo di terreno: **Calcareo argilloso**
Esposizione: **Sud**
Vinificazione e invecchiamento: **Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, maturazione in cemento vetrificato, affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.**
Colore: **Giallo paglierino con riflessi verdi**
Sapore: **Buona struttura, intenso, sapido, fresco, persistente**
Profumo: **Intenso, complesso, con note floreali e fruttate, ricordi di clorofilla**
Numero medio di bottiglie/anno: **6600/13500**
Temperatura di servizio consigliata [gradi °C]: **12**
Grado alcolico: **13,5-14,5% Vol.**
Resa in uva per ettaro Q.li: **80/90**

Wine name: Verdicchio di Matelica "Vigneto Fogliano"
Denomination: VERDICCHIO DI MATELICA
Classification: **DOC**
Production area: **Matelica**
Cru: **Vigneto Fogliano**
Vineyard extension: **3.00**
Vines/hectare: **3300**
Average production [Kg/unit]: **2,4/2,7**
Blend: **Verdicchio 100%**
Vineyard age [year of planting]: **1978**
Soil type: **Calcareous, clayey**
Exposure: **South**
Vinification and ageing: **Fermentation in glazed cement tanks with temperature control, maturation in glazed cement tanks, finishing in the bottle for at least 3 months**
Colour: **Straw yellow with green reflections**
Nose: **Intense, complex, fruity, flowery, chlorophyll note**
Flavour: **Well structured, intense, tasty, fresh, quite persistent, ending with almond notes**
Average no. bottles/year: **6600/13500**
Suggested serving temperature [degrees °C]: **12**
Alcohol %: **13,5 -14,5% Vol.**
Grape yield per hectare quintals: **80/90**

Società Agricola BISCI s.s.
Via Fogliano 120
62024 Matelica [MC] | Italy
www.bisci.it | info@bisci.it
+39 0737 787 490


BISCI