



Annata 2012:
2 bicchieri rossi,
Vino Quotidiano

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

UVE

Verdicchio

VENDEMMIA

Fine Settembre

LONGEVITÀ

6 anni

ACIDITÀ TOTALE

6,5

ALCOHOL

13 %

TERRENI

Sabbia ed argilla

PRODUZIONE

35.000 bottiglie

Andrea Felici Classico 2013

Un blend di vigne giovani e vigne più vecchie (viti di 6/7 e 35 anni in media, rispettivamente).

Vinificazione: pochi giorni sulle bucce

Affinamento: In vasche di acciaio

Affinamento sui lieviti: 3 mesi

Ulteriori 2 mesi in bottiglie prima di essere immesso nel mercato.

Annata 2013:

Nel'ultimo mese che ha preceduto la vendemmia si sono avute importanti escursioni termiche giorno-notte che ha permesso alle uve di mantenere una brillante acidità e dei profumi perfetti.

Ottime quantità prodotti, simili alla produzione del 2010, dopo aver visto gli ultimi due anni con produzioni basse a causa delle condizioni climatiche.

Ci aspettiamo un vino elegante, con un buon livello di alcohol, una acidità molto interessante ed un naso intenso.

In generale ci aspettiamo un 2013 molto simile alle seguenti annate: 2010, 2007, 2006 e 2004.

Sant'Isidoro, 28

62012 Apiro, Macerata - Italia

Tel: +39 0733 611431 | Fax: +39 0733 611431