



**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