

MORELLA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE

IN VIGNA

Il nostro *Cru* nasce nella Contrada più antica di Cupramontana, Contrada Morella, da cui prende il nome il primo vino imbottigliato dell'azienda. Utilizziamo uve di nostra esclusiva produzione, che appartengono a vigneti con un'età tra i 50 e 65 anni e che sono situati in un suolo calcareo argilloso a 350/400 mt slv con esposizione sud est. I vigneti sono classificati nella tipologia DOC Classico, Classico Superiore. Ogni lavoro fatto in vigna, dalla potatura alla raccolta delle uve, viene fatto manualmente. La media del vigneto è di 60/70 ql/ha.

IN CANTINA

Con estrema cura e semplicità, avviene la vinificazione di tutte le nostre uve. Per il Morella (come per le altre tipologie di Verdicchio), viene preso solamente il mosto fiore dalla soft-press (presse a membrana), e successivamente, grazie alla pompe, il mosto viene passato nelle vasche in acciaio inox dove viene separata la feccia. Alla temperatura costante di 18°C inizia la fermentazione che può variare dai 20 ai 30 giorni.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

TIPO DI PROVA	Unità di misura	Valore riscontrato	Incert. di misura	Metodo di prova
TITOLO ALCOLOMETRICO volumico	%vol	13,90	+/- 0,16	OIV MA-AS312-01A R2016, par 4.C
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/l	21,1	+/-0,8	OIV MA-AS2-03B R2012
ZUCCHERI (Glucosio+Fruttosio)	g/l	N.R.($<0,3$)	+/- 1,9	OIV MA-AS311-03 R2016
ESTRATTO NON RIDUTTORE (da calcolo)	g/l	20,8	+/-1,2	OIV MA-AS2-03B R2012 + OIV MA-AS311-03 R2016
TITOLO ALCOLOMETRICO volumico totale (da calcolo)	%vol	13,92	+/- 0,19	OIV MA-AS312-01A R2016, par 4.C + OIV MA-AS311-03 R2016
ACIDITA' TOTALE in acido tartarico	g/l	6,25	+/-0,21	OIV MA-AS313-01 R2015, par 5.2
ACIDITA' VOLATILE in acido acetico	g/l	0,18	+/-0,06	OIV MA-AS313-02 R2015

