



BRUNORI



LE GEMME

Verdicchio Dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico

Annata

2017

Produzione

25.000 bottiglie

Uve

100% Verdicchio

Vinificazione

Fermentazione in bianco a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento vetrificato.

Dati analitici

Alcool: 13.87% vol.

Acidità Totale: 5.10 g/l

Estratto Secco: 21.90 g/l

Anidride Solforosa: 63 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

Intenso, persistente, fine, delicatamente aromatico, ricorda il profumo di ginestra.

Sapore

Intenso, persistente, secco, fresco, morbido, equilibrato con un delicato sapore amarognolo.