



# BIANCOPERLA

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC

***Zona di produzione:***

Corinaldo - Marche

***Territorio:*** collinare a 20 Km dal mare

***Altitudine:*** 150 m s.l.m.

***Esposizione:*** nord-est

***Natura del terreno:*** calcareo-argilloso

***Vitigno:*** Verdicchio 100%

***Anno di impianto del vigneto:***

in parte 2004, in parte 2005

***Forma di allevamento:*** a spalliera

***Tipo di potatura:*** Guyot monolaterale

***Numero viti per ettaro:*** 6000 piante

***Produzione media per pianta:***

1,8 Kg di uva

***Vendemmia:*** raccolta manuale

***Vinificazione:*** fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per circa 10/15 giorni

***Maturazione:*** in serbatoi in acciaio inox per 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

***Production Area:***

Corinaldo - Marches

***Territory:*** hilly, 20 km from the sea

***Altitude:*** 150 m above sea level

***Exposure:*** north-east

***Soil type:*** lime-clay

***Grape variety:*** 100% Verdicchio

***Year of planting:***

part in 2004 and part in 2005

***Vine training system:*** Espalier

***Pruning Type:*** single Guyot

***Density per hectare:*** 6000 vines

***Average yield per vine:*** 1.8 kg

***Harvest:*** manual

***Vinification:*** fermentation with maceration in stainless steel vats for 10-15 days at controlled temperature

***Maturation:*** in stainless steel vats for 3 months, followed by bottle-ageing.