



LABIENO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG
CLASSICO

Vino ottenuto dalla vendemmia tardiva di uve Verdicchio accuratamente selezionate. Il Labieno è affinato per 12 mesi su fecce nobili e per almeno sei mesi in bottiglia. Il bouquet aromatico è ricco, fine e complesso con note di frutta gialla matura, il sapore è persistente ed equilibrato.

Composizione uvaggio: Verdicchio 100%

Forma di allevamento: guyot

Resa Uva/ha: 70 quintali

Vinificazione: breve crio-macerazione, fermentazione acciaio temperature controllate

Invecchiamento: 12/16 mesi in acciaio su fecce nobili

Affinamento in bottiglia: 6 mesi