

**BORGO**
PAGLIANETTO

VERTIS **VERDICCHIO DI MATELICA DOC**



Tipologia: vino fermo
Prima annata di produzione: 2007
Esposizione e altimetria: sud, 400 m s.l.m.
Tipologia terreno: argillo-calcareo
Vitigno e uvaggio: verdicchio 100%
Sistema di allevamento: controspalliera
Età media dei vigneti: 35 anni
Resa uva per ha: 90 ql/ha
Epoca di vendemmia: ottobre
Fermentazione: a temperatura controllata in serbatoi inox
Affinamento: 15 mesi in serbatoi inox, 4 mesi in bottiglia
N. bottiglie prodotte: 25.000
Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml
Grado alcolico: 13,5%
Longevità: 10/15 anni
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Olfatto: minerale, floreale e intenso
Gusto: elegante morbidezza, sapido e persistente
Temperatura ideale di servizio: 12/14 °C
Abbinamento: piatti dal gusto deciso, di pesce e di carni da cortile, formaggi di media stagionatura

Typology: still wine
First vintage produced: 2007
Exposure and altitude: South, 400 m on sea-level
Soil typology: calcareous
Grape variety %: verdicchio 100%
Growing method: vertical trellis
Average age of vineyards: 35 years-old
Yield per hectare: 90 ql/ha
Time of harvest: October
Fermentation: 15 months in stainless steel tanks, 4 months in bottle
No. of bottles produced: 25.000
Available formats: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml
Alcoholic vol: 13,5%
Longevity: 10/15 years