

MINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi – Classico

ZONA DI PRODUZIONE

Monteroberto, AN

VITIGNO

100% Verdicchio dei castelli di Jesi.

Uve esclusivamente biologiche.

VENDEMMIA

Le uve biologiche vengono selezionate e raccolte manualmente in piccole casse.

Durante la pressatura soffice è stata apportata un'ulteriore selezione, trattenendo esclusivamente il primo mosto ottenuto dalle vinacce.

Fermentazione a temperatura controllata di 16-18°.

AFFINAMENTO

Sei mesi in botti di acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

ORIGINE DEL NOME

“Eravamo piccoli e non riuscivamo a pronunciarlo bene, per noi Marino è stato sempre nonno MINO”