



## Augesco Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C Passito

Vigneto  
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vitigno  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
100% da  
vecchi biotipi.

Vendemmia  
Uve completamente sane  
vengono selezionate in vigna e  
vendemmiate a mano  
in piccole casse.

Vinificazione  
Pressatura e defecazione a  
freddo in botte di acciaio.  
Fermentazione alcolica in acciaio.

Affinamento  
Due anni in barriques e 6 mesi  
minimo in bottiglia.

Gradazione alcolica  
12,5% vol.

Temperatura di servizio  
18°C

Aspetto  
Giallo paglierino con riflessi  
dorati.

Descrizione sensoriale  
Impatto olfattivo interessante,  
dapprima con un bouquet di  
miele e frutta secca ( nocciola e  
mandorla). In seguito si hanno  
sensazioni di fico e datteri  
insieme ad una impronta salina  
molto marcata.  
In bocca la sensazione acida è  
leggermente prevalente a quella  
zuccherina lasciando una  
piacevole freschezza a questo  
prodotto. Buona persistenza con  
note ancora di datteri e fichi e  
un riconoscibile timbro salino.

Sweet raisin wine  
Verdicchio dei Castelli di Jesi,  
sweet raising wine DOC  
The fading is obtained in small  
boxes, with clusters arranged in  
a thin layer, well separated from  
each other.

Vineyard  
Castiglioni d'Arcevia (AN)

Variety  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
100% from old biotypes.

Grape harvest  
Selected grapes in the vineyard  
and harvested by hand in small  
crates. The harvest precedes in  
time that of the Castijo.

Winemaking  
Pressing and cold defecation in  
steel barrel.  
Alcoholic fermentation in  
stainless.

Refinement  
Two years in barriques and  
minimum 6 months in bottle.

Alcoholic content  
12,5% vol.

Serving temperature  
18 ° C

Appearance  
Straw-yellow with golden  
reflections.

Description  
sensory Interesting olfactory  
impact, first with a bouquet of  
honey and dried fruits (hazelnut  
and almond). Subsequently you  
have sensations of fig and dates  
along with a very strong saline  
impression. In the mouth the acid  
sensation is slightly predominant  
over the sugar sensation, leaving  
a pleasant freshness to this  
product. Good persistence with  
notes of figs and dates and even  
a recognizable saline tone.