

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI



Alcool: 13.00% (variabile per annata)

Uve: Da vitigni di uve bianche selezionate Verdicchio

Sistema di coltivazione: Guyot a spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di Vinificazione e produzione: Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C).

Conservazione in serbatoi inox termo condizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Di colore giallo luminoso, con riflessi verdognoli. Profumo fresco e fruttato. Gusto pieno ed aromatico, con note floreali.

Vino di buona intensità e lunga persistenza.

Conservazione: Conservare in un luogo fresco, asciutto e buio. Da bersi entro i 3-5 anni di vita.

Temperatura di servizio: Da servire freddo (10- 12°C).

Suggerimenti gastronomici: Vino che si abbina perfettamente a pesce azzurro, frutti di mare e carni bianche

