

Verdicchio

dei Castelli di Jesi

Classico Doc



Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classico Doc

È un vino dotato di buona bevibilità ma senza trascurare potenza ed estratti. La purezza del frutto è esaltata dalla vinificazione in assenza di ossigeno e dal successivo affinamento sui lieviti per 2-3 mesi prima di essere imbottigliato. Evidenzia le caratteristiche dell'uva Verdicchio puntando soprattutto sull'integrità del varietale quindi sulla freschezza degli aromi.

▪ Zona di produzione	Colline dei castelli di Jesi
▪ Vitigno	Verdicchio 100%
▪ Terreno	Argilloso e limoso con pendenze medie del 20%
▪ Sistema di allevamento	Controspalliera bassa con potatura a guyot
▪ Piante per ettaro	5.000 circa
▪ Resa per pianta	2,5 Kg circa
▪ Vinificazione	In bianco con applicazione della tecnica della riduzione. Segue un affinamento di 3-4 mesi <i>sur-lies</i> prima dell'imbottigliamento.
▪ Grado alcool	12,5% - 13,5% vol. variabile con l'annata
▪ PH	3,3 - 3,4 variabile con l'annata
▪ Estratto secco netto	22 - 24gr/lt variabile con l'annata
▪ Colore	Giallo paglierino luminoso
▪ Profumo	Abbastanza intenso con ricordi di mela Golden, cedro e clorofilla.
▪ Abbinamenti	Primi piatti con salse bianche anche ricche, pesce San Pietro, filetti di sogliola la burro, cuscus di pollo e verdure.
▪ Temperatura di servizio	12° C