

PODIUM

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doe Classico Superiore

Vino di grande struttura, elegante, ricco di profumi e di notevole longevità. Tali caratteristiche gli derivano da una bassissima resa per ettaro, dalla raccolta posticipata di uve selezionate e dalla maturazione in acciaio di almeno un anno prima dell'imbottigliamento.

Tipo di vino

bianco asciutto.

Zona d'origine

colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.

Terreno

di medio impasto, con zone ricche di argilla alternate a zone sabbiose.

Uve

Verdicchio in purezza.

Resa per ettaro

70 q

Lavorazione

raccolta delle uve a maturazione piena con accurata selezione; pressatura soffice dei grappoli interi, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a bassa temperatura.

Affinamento

15 mesi in serbatoi di acciaio inox a 10° C sulle fecce nobili e maturazione in bottiglia per 4 mesi in locale termocondizionato.

Colore

giallo paglierino.

Profumo

intenso, elegante, fruttato con sentori di agrumi.

Sapore

suadente, morbido, di grande carattere, sapidità molto prolungata, caldo ed elegante.

Consumo

fino a 10 anni.

Abbinamenti

indicato con primi piatti, pesce e carne bianca con erbe aromatiche.

Temperatura di servizio

12° C

