



CESARONI®





## VERDICCHIO 1Lt "LE GIOCCHE"

**Regione viticola:** Marche, Provincia di Ancona.

**Ubicazione dei vigneti:** nell'area Classica di produzione del Verdicchio nel Comune di Poggio San Marcello contrada Gioncare

**Vitigno:** 90% Verdicchio e 10% di altre uve (Chardonnay, Trebbiano e Malvasia)

**Superficie:** 30 Ha.

**Sistema di coltivazione:** Cortina semplice.

**Densità d'impianto:** 3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

**Rese per ettaro:** 140 q.li di uva.

**Età del vigneto:** 5 anni.

**Suolo:** Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.

**Esposizione ed altitudine:** Nord Est – Nord Ovest a 400-420 mt. s.l.m.

**Tenore alcolico:** 12 % vol.

**Vinificazione:**

Pressatura soffice flottazione e pulizia dei mosti dopo 2 ora dalla vendemmia. Abbattimento della temperatura. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati con successiva permanenza sulle fecce. Filtrato accuratamente e trasferito in vasche di stoccaggio. L'imbottigliatura viene effettuata controllando (con l'utilizzo di gas inerti) che l'aria non venga mai a contatto con il vino.

**Note di degustazione:**

Giallo paglierino carico con riflessi verdi, volge al dorato con la maturazione; all'olfatto ha fragranze di frutta matura e fiori di campo con percettibile sentore di mandorle amare. Il gusto morbido e armonico ripropone delicate emanazioni fruttate. Va servito a 11°/12° C.

**Conservazione:**

Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro l'annata di produzione.

Abbinamenti: da ricchi antipasti a base di crostacei (eccellente sui crudi), alle paste in salsa mare bianca. Ottimo sui fritti di pesce e all'italiana per la sua buona alcolicità, non di meno gradisce i pesci bianchi al forno, così come convola a nozze con saporite e succulente grigliate marine. Ottimo anche affiancato a pollame e conigli.