



CESARONI®





VINO VERDICCHIO Dop CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI "LE GIOCCHIE" ANFORA

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 e abbattimento della temperatura, successiva decantazione statica dei mosti.

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati con successiva permanenza sulle fecce. Il

vino affina per due mesi in cantina, viene 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:

L'Anfora è un vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro l'annata di produzione.

Abbinamenti: La sua giovane e fragrante struttura suggerisce di concederlo a piatti della marineria, sia tradizionali che

della moderna cucina. Ottimo in abbinamento con primi piatti in salse bianche di pesce (risotti e spaghetti

alle vongole) e con base di ortaggi.

Bottiglia:

Anfora Avir