



CESARONI®





## VERDICCHIO SUPERIORE "TRABO"

**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:** 130 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:** 13,0 % vol.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, flottazione e pigiatura dei mosti. Abbattimento della temperatura.

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:** Alla vista: giallo paglierino di vivace brillantezza sfumato di verde e oro nei riflessi. Di ottima consistenza. Al naso: perfetta e fine fusione odorigena fra frutti di pomacee, erbe aromatiche, lieviti, fiori amari di rovo e acacie, sfumato di sottile ginestra. Ottima l'intensità, lunga e complessa la persistenza. Al gusto: secco e nel contempo di giusta morbidezza, ancor fine, con valido sostegno alcolico.

L'evidente freschezza e sapidità, completata dalla maturazione "sur lie", ne completano l'equilibrio, concedendogli una sentita struttura corporea. Va servito a 12°C.

**Conservazione:** Il tempo gli dà ragione di essere grande vino, esprimendo negli anni il meglio di se stesso e mantenendo comunque le sue caratteristiche peculiari gusto olfattive.

**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. "È marito del mare" ma abile trasgressore e fedifrago, amante abituale di pollame e conigli.