

Solerto 1 Lt

Verdicchio dei Castelli di Jesi

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:

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.