



Verdicchio Dop dei Castelli di Jesi

Biologico Bordolese 0,75 Lt

Regione viticola:

Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti:

nell'area 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:

10 Ha.

Sistema di coltivazione:

Cortina semplice e coltivazione senza uso di pesticidi solo con prodotti di contatto. Sono vietati i prodotti di sintesi. La concimazione solo con letame e sovescio naturale.

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:

10 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, flottazione 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'imbottigliamento 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:

Verdicchio 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: Bordolese 0,75 Lt

Tappo: Sughero Agglomerato.