



## Verdicchio Doc Dei Castelli di Jesi

### Classico Superiore

#### Le Giocche

Ean:....8028866011642

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

**Ubicazione dei vigneti:** Nell'area Classica di produzione del Verdicchio nel Comune di Poggio San Marcello contrada Zaffaranara.

**Vitigno:** 100% Verdicchio

**Superficie:** 2 Ha.

**Sistema di coltivazione:** Sylvotz modificato a casazza.

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

**Rese per ettaro:** 98 q.li di uva.

**Età del Vigneto:** 20 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:** 14 % 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. Viene affinato in acciaio per oltre 4 mesi.

**Note di degustazione:** Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli; i profumi spaziano da belle sfumature di fiori bianchi e gialli, fra cui spicca il glicine, ha chiare note di mela golden, richiami all'ananas e alla frutta secca.

In bocca si offre generoso e ampio, sapido e di buona struttura, fresco e lungo nella sequenza aromatica, con bei richiami di frutta esotica nel finale.

**Conservazione:** Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro l'annata successiva alla produzione.

**Abbinamenti:** Da servire in calici per vini bianchi di medio corpo e profumati, con risotto alle code di scampo, spaghetti al ragù di pesce, linguine al cartoccio, verdure gratinate ripiene di magro, spiedini di gamberoni, dentice al sale, pagello al forno, baccalà.

**Temperatura di servizio:** 12°/13° C.

**Pallettizzazione:** PL 80X120 cm.: n. 23 cartoni per ogni fila. max n. 5 file, totale n. 115 cartoni.

**Bottiglia:** Borgognotta 0,75Lt.

**Tappo:** Sughero agglomerato.