

Verdicchio dei castelli di Jesi

8,50€

Zona di produzione: vigneti collocati nella zona originaria più antica dei Castelli di Jesi.

Uvaggio: 85% Verdicchio + 15% uve a bacca bianca.

Altimetria media: 100 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 q.li di uva circa.

Resa per ceppo: 1,5 Kg di uva circa.

Vendemmia: A mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

Fermentazione: Il Verdicchio è un mosto fiore ottenuto dalla spremitura soffice delle uve che vengono raccolte a mano quando sono leggermente surmature, vengono pressate con la pneumopres, il mosto viene raccolto in contenitori di refrigerazione e portato a 5°C per la decantazione statica, e successivamente trasferito in serbatoi d'acciaio per la fermentazione che avviene a temperatura controllata.

La fermentazione avviene con l'inoculo di lieviti selezionati, e con massima cura, onde evitare fermentazioni indesiderate. Il vino ottenuto, è conservato in contenitori d'acciaio a temperatura controllata sino al momento dell'imbottigliamento sterile. La leggera surmaturazione delle uve ed il contatto del vino con i lieviti selezionati, conferiscono al prodotto particolari caratteristiche di pienezza e rotondità.

Gradazione alcolica: 13%

ESAME ORGANOLETTICO:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante.

Olfatto: delicato, ma persistente, piacevolmente fruttato, lieve sentore di mela verde, miele, spezie.

Gusto: Gradevole, equilibrato, persistente, pieno, sapido con tipico leggero finale amarognolo.



Abbinamenti: Vino che ama accompagnare piatti abbastanza impegnativi e profumati come zuppe di verdure, pasta e ceci, tagliatelle ai funghi ed egregiamente, in un abbinamento di tradizione, la rana pescatrice in potacchio. Con i piatti internazionali è interessante l'unione al cocktail di scampi.