



## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC



**Storia:** Il vigneto del Verdicchio è strettamente legato alla terra della regione Marche e vanta origini antiche, con prime evidenze scritte datate a prima del V secolo A.C.

**Denominazione:** Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

**Metodo di produzione:** convenzionale

**Uve:** Verdicchio 100%

**Vinificazione:** Pigiatura soffice e criomacerazione, fermentazione in acciaio inox, con temperatura controllata e affinamento in cemento su lieviti.

### **DATI ANALITICI**

**Alcol:** 13,00% Vol.

**Residui zuccheri:** 0 g/l

**Acidità:** 6 g/l

### **ESAME ORGANOLETTICO**

**Colore:** intenso giallo paglierino con riflessi oro-verde

**Aroma:** Fiori bianchi, biancospino e frutta a polpa bianca

**Gusto:** pesca bianca, mela golden, con sentori di salvia e spezie dolci

### **ABBINAMENTI**

Perfetto con carne bianca grigliata e pesce cotto al vapore o al forno.