



Vigneti

Regione viticola: Marche, provincia di Ancona.

Ubicazione: 3 vigneti selezionati nell'area Classica di produzione del Verdicchio: contrade S.Martino (Serra de' Conti), S. Lorenzo (Montecarotto) e Piagge (Castelplanio).

Età: 8-30 anni.

Suolo: di origine sedimentario marino alluvionale, con prevalenza di argilla e sabbia del plioleistocene e mioceniche.

Esposizione ed altitudine: esposizioni assolate e in parte boreali in terreni poco pendenti, altitudine media di 250/350 m.

Vitigni e Coltivazione

Uve: 100% Verdicchio.

Sistema d'allevamento: capovolto e guyot.

Densità d'impianto: 1700-3000 ceppi per Ha.

Resa per ettaro: 80-90 q. d'uva.

Vinificazione

Raccolta: doppia vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: macerazione a freddo del mosto sulle bucce. Pressatura soffice, decantazione statica del mosto ottenuto e fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni selezionati.

Maturazione: in serbatoio sulle fecce fini di fermentazione con rimescolamento delle stesse per 4 mesi, poi affina in bottiglia in magazzino termocondizionato.

Evoluzione

Il tempo gli dà ragione di essere grande vino, esprimendo negli anni il meglio di se stesso e mantenendo comunque le sue caratteristiche peculiari gusto olfattive

Alcool 13,50% vol.



giallo paglierino di vivace brillantezza sfumato di verde ed oro nei riflessi. Di ottima consistenza.



perfetta e fine fusione odorigena fra frutti di pomacee, erbe aromatiche, lieviti, fiori amari di rovo e acacie, sfumato di sottile ginestra. Ottima l'intensità, lunga e complessa la persistenza.



secco e nel contempo di giusta morbidezza, ancor fine, con valido sostegno alcolico. L'evidente freschezza e sapidità, completata dalla maturazione "sur lie", ne completano l'equilibrio, concedendogli una sentita struttura corporea.



Lunga è la lista della sua versatilità nella gastronomia: 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 a sua buona alcolicità, non di meno gradisce i pesci bianchi al forno come convola a nozze con saporite e succulente grigliate marine. E' marito del mare, ma abile trasgressore e fedifrago: amante abituale di pollame e conigli.

Temperatura servizio
12° C.

