



Verdicchio Castelli di Jesi DOC

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Vino di antica nobiltà fra i bianchi marchigiani, conosciuto ed apprezzato per le sue caratteristiche uniche.

Uve

Verdicchio

Tipologia Terreno

Tufaceo sabbioso, esposto a Nord/Est e Nord/Ovest, su un'altitudine di 250 m slm

Sistema Allevamento

Controspalliera capovolto

Vinificazione

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio e ha una durata media di 2 settimane, durante le quali viene controllata costantemente la temperatura. Si utilizzano solo lieviti selezionati.

Esame Visivo

Colore giallo paglierino

Esame Olfattivo

Delicato, floreale e fruttato

Esame Gustativo

Ricco di frutta fresca e fiori bianchi con retrogusto di mandorla dolce, corpo snello e brioso. Persistenza discreta

Santa Barbara