



FINOCCHI

VITICOLTORI



FIORE - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico D.O.C.G.

VITIGNO: Verdicchio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

VARIETÀ: R2, selezione Valenti e valorizzazioni vecchi cloni di Staffolo.

DATA IMPIANTO: 1991/2009

TIPO DI TERRENO: Calcareo, sabbioso, argilloso.

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud-Ovest.

RESA IN VIGNA: 1-1,5 Kg/pianta.

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale a cassette, con selezione delle uve in vigna e raccolta mattinata.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore a freddo e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Successivo affinamento in legno (barrique) sulle fecce di fermentazione, continuamente in sospensione (batonage).

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

ABBINAMENTI: formaggi stagionati, erborinati, carni rosse, pesci grassi come salmone affumicato o tonno.

Temperatura di Servizio: 13-15 °C.

DEGUSTAZIONI:

Colore: giallo paglierino con riflessi d'oro.

Naso: note di mela caramellata, pan brioche, vaniglia, mandorla e cocco e spezie come tabacco non tostato.

Bocca: attacco morbido con una bocca consistente, ma equilibrata. Grande persistenza con una dolcezza che accompagna tutta la beva.