FINOCCHI
VITICOLTORI

VERDICCHIO dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico

VITIGNO: Verdicchio.

VARIETA': R2 e valorizzazioni vecchi cloni di Staffolo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, capolvolto marchigiano.

DATA IMPIANTO: 1984/88

TIPO DI TERRENO: Calcareo, sabbioso, argilloso.

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud-Ovest.

RESA IN VIGNA: 1,5-2 Kg/pianta.

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale a cassette in maturità.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

ABBINAMENTI: Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti, carni bianche, formaggi freschi o come aperitivo.
Nelle Marche l'abbinamento tipico è il coniglio in porchetta o pollo in potacchio.

Temperatura di Servizio: 12-14 °C.

DEGUSTAZIONI:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Naso: Il vino esprime una connotazione minerale intensa ed elegante, esaltando la sapidità, caratteristica della cultivar di Verdicchio. A seguito dell'agitazione del bicchiere si ritrovano delle note floreali intense, con fiori gialli e bianchi (biancospino).
Bocca: Il vino presenta un attacco morbido, senza residui zuccherini, subito caratterizzato dalla componente acida, che viene controbilanciata dalla sapidità.
Gli aromi rimangono a lungo con rimandi minerali e floreali con una leggera nota amarognola nel finale.