

Scheda Tecnica

- Uve:* Verdicchio 100%.
Altitudine: 450 m s.l.m.
Esposizione: sud.
Resa per ettaro: 65 q.li per ettaro.
Vendemmia: raccolta a mano in piccole casse, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.
Vinificazione: pressatura soffice in assenza di ossigeno, estrazione del solo mosto fiore e fermentazione a temperature controllate.
Affinamento: lunga maturazione di 12 mesi in fusti d'acciaio
Grado alcolico: 13,5 % vol.

Abbinamenti

Perfetto con le principali portate a base di pesce, soprattutto con i pesci grassi come salmone, rombo e rana pescatrice.

Temperatura di servizio: 12° C.

Technical chart

- Grape:* Verdicchio 100%.
Vineyard: Montecarotto - An - Marche.
Altitude: 450 m above sea level.
Exposure: south.
Productivity: 7 tons per hectare.
Harvesting: hand-picked in small cases, after selecting the grapes in vineyard.
Vinification: soft pressing without oxygen and fermentation with controlled temperatures.
Refinement: long maturing over fine lees, in steel tubs.
Alcoholic strength: 13,5% vol.

Food Combinations

Perfect with main courses of fish, especially with fat fish such as turbot fish, monkfish and salmon.

To be served at: 12°C.



GIANNI BALDUCCI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. CLASSICO SUPERIORE