

# VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE

Gianni Balducci 2018

---



## **Scheda tecnica:**

Uve:	Verdicchio 100%
Vigneto:	Morro d'Alba (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	50 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	70 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di Ottobre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 16-18° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	10 mesi in botti d'acciai a contatto con I propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico in conversione
Grado alcolico:	13,5%
Temperatura di servizio:	12° C

## **Degustazione:**

Colore:	giallo dorato brillante, con riflessi verdognoli nei primi mesi.
Bouquet:	molto intenso e floreale, complesso e fine con note di frutta matura e fiori gialli.
Gusto:	fresco, di ottima struttura e con una sapidità molto spiccata. Tipico finale amarognolo.
Abbinamento:	perfetto con il pesce, soprattutto con piatti di buona struttura: pesce alla griglia o al forno con verdure a patate.



PODERE SANTA LUCIA