

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO

Pellegrino 2019



Scheda tecnica:

Uve:	Verdicchio 100%
Vigneto:	Morro d'Alba (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	fine Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 16-18° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	6 mesi in botti d'acciaio
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	13,5%
Temperatura di servizio:	10° C

Degustazione:

Colore:	giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli.
Bouquet:	fruttato e floreale, con sensazioni di pesca e fiori gialli.
Gusto:	fresco, sapido e con una buona struttura. Tipico finale amarognolo.
Abbinamento:	perfetto con il pesce in generale, pasta o riso con sugo di pesce. Pesce bollito o antipasti con le salse. Carne bianca come maiale o pollo con le verdure.



PODERE SANTA LUCIA