

## Scheda Tecnica

- Uve:* Verdicchio 100%.  
*Vigneto:* Montecarotto-An-Marche.  
*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:* maturazione in piccole botti di legno per 12 mesi. Affinamento in bottiglia di ulteriori 6 mesi.  
*Grado alcolico:* 13,5 % vol.

### Abbinamenti

Un Verdicchio da pasto o da meditazione. Può essere abbinato con secondi piatti ben strutturati, sia di carni bianche sia di pesce. Splendido per accompagnare una selezione di formaggi o prelibatezze come il fegato grasso.

**Temperatura di servizio: 12° C.**

## Technical chart

- Grape:* Verdicchio 100%.  
*Vineyard:* Montecarotto - An - Marche.  
*Altitude:* 450 m above sea level.  
*Exposure:* south.  
*Productivity:* 6,5 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:* maturing in small oak barrels for 12 months, refined in bottle for 6 months.  
*Alcoholic strength:* 13,5% vol.

### Food Combinations

Verdicchio for meal or for meditation. It can be combined with well structured dishes of white meat or fish. It can be also used to accompany a selection of cheese. Unmissable the combination with fat liver.

**To be served at: 12°C.**



VIGNA TARAGLI

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG