

Scheda Tecnica

- Uve:* Verdicchio 100%.
Vigneto: Montecarotto – An – Marche.
Altitudine: 450 m s.l.m.
Esposizione: sud.
Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro.
Vendemmia: raccolta a mano in piccole casse, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperature controllate.
Affinamento: breve maturazione in fusti d'acciaio.
Grado alcolico: 12,5 % vol.

Abbinamenti

Perfetto con le portate a base di pesce o abbinato a primi piatti come vincesgrassi o cannelloni.

Temperatura di servizio: 12°C.

Technical chart

- Grape:* Verdicchio 100%.
Vineyard: Montecarotto - An - Marche.
Altitude: 450 m above sea level.
Exposure: south.
Productivity: 9 tons per hectare.
Harvesting: hand-picked in small cases after selecting the grapes in vineyard.
Vinification: soft pressing and fermentation with controlled temperatures.
Refinement: short maturing over fine lees in steel tubs.
Alcoholic strength: 12,5% vol.

Food combination

Perfect with main courses of fish or with lasagna and cannelloni.

To be served: 12° C.



ROMITA

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