

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO "Pellegrino"



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%
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

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CL. SUPERIORE "Gianni Balducci"



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:	14%
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

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	4.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	15 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	metà Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 22-24° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	10 mesi in botte d'acciaio a contatto con i propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	13%
Temperatura di servizio:	16° C

Degustazione:

Colore:	rosso rubino intenso con riflessi porpora
Bouquet:	tipicamente floreale con note intense di rosa e viola e frutti rossi in sottofondo.
Gusto:	medio corpo, morbido e ben equilibrato.
Abbinamento:	piatti aromatici o speziati con una buona struttura: pasta o riso con salse di carne, funghi, tartufi, carne alla griglia o arrosto specialmente l'agnello.



PODERE SANTA LUCIA

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE "Le Cantarelle"



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	15 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	60 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	fine Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 22-24° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata per 20 giorni
Maturazione:	16 mesi in botti di rovere
affinamento:	6 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico in conversione
Grado alcolico:	13,5%
Temperatura di servizio:	18° C

Degustazione:

Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	un floreale molto intenso, complesso e fine con note di rosa, frutti rossi, spezie e pepe.
Gusto:	morbo, setoso e bilanciato con una buona struttura.
Abbinamento:	carne grigliata o arrosto, secondi piatti a base di funghi, tartufi, spezie. Maiale, cinghiale ed agnello.



PODERE SANTA LUCIA

MARCHE IGT INCROCIO BRUNI 54



Scheda tecnica:

Uve:	Incrocio Bruni 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	60 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	inizio di Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 16-18° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	10 mesi in botti d'acciaio a contatto con i propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	14%
Temperatura di servizio:	12° C

Degustazione:

Colore:	giallo paglierino brillante
Bouquet:	intenso e floreale, complesso e fine con note di pompelmo e bosso.
Gusto:	molto fresco, morbido con un buon equilibrio e struttura.
Abbinamento:	antipasti e primi piatti a tendenza dolce o leggermente speziati. Secondi a base di carne bianca.



PODERE SANTA LUCIA

MARCHE IGT ROSATO



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	2.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	inizio Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 16-18° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	6 mesi in botti d'acciaio a contatto con i propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	12 %
Temperatura di servizio:	10° C

Degustazione:

Colore:	rosa tenue e brillante.
Bouquet:	fine ed elegante, piacevole con note di fiori e mela verde.
Gusto:	fresco e delicato.
Abbinamento:	antipasti a base di pesce, sushi, pasta al sugo di pesce.



PODERE SANTA LUCIA

MARCHE IGT MERLOT "Parmenide"



Scheda tecnica:

Uve:	Merlot 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	15 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	70 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	metà settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 22-24° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	10 mesi: 50% in botti d'acciaio, 50% in botti di legno a contatto con i propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	non chiarificato, non filtrato 2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	14%
Temperatura di servizio:	18° C

Degustazione:

Colore:	rosso rubino intenso.
Bouquet:	fruttato e floreale, intenso con sentori di frutti rossi.
Gusto:	ottima struttura, morbido con un giusto equilibrio.
Abbinamento:	secondi piatti di buona struttura, carne alla griglia o arrostita.

