

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