



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO VILLA BIANCHI UMANI RONCHI

DENOMINAZIONE: VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO

PROVENIENZA: MARCHE – CASTELLI DI JESI

COLORE: giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

VITIGNI PRINCIPALI: Verdicchio 100%

VINIFICAZIONE: Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio ad una temperatura mantenuta tra i 14° e 16° C e si protrae per circa 8 – 10 giorni . Successivamente il vino non effettua fermentazione malolattica. Tutte le fasi della produzione, dalla raccolta all’imbottigliamento, vengono eseguite in protezione o riduzione, cioè in assenza di ossigeno, al fine di salvaguardare gli aromi dell’uva ed avere una maggiore freschezza organolettica. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l’imbottigliamento.

PROFUMO: Ampio ed intenso, fruttato e floreale.

SAPORE: Al palato piacevole struttura basata su note sapide e fresche in cui risalta in finale con tipico sentore di mandorla.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Antipasti magri, paste e risotti con salse a base di mare; ottimo con pesce grigliato, gratinato o al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°