

ISSIMO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico



ZONA D'ORIGINE

Comune di Staffolo, zona classica antica

TERRENO

Tufo e sabbia, ricco di calcio / esposizione sud

UVE

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

Notturna nella prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice, la fermentazione a temperatura controllata avviene in serbatoi di acciaio

AFFINAMENTO

In acciaio per 7 anni

COLORE

Giallo paglierino intenso e brillante

PROFUMO

Intenso di erbe aromatiche, spezie, frutta, fiori, note di pasta di mandorle e liquirizia

SAPORE

Intenso, corposo, piacevole acidità, molto persistente, note di liquirizia, tiglio, rosmarino, zenzero, buccia d'arancia, susina, bergamotto, finale leggermente amarognolo

ABBINAMENTI

Vino da meditazione, può abbinarsi a elaborati piatti di pesce, carne e tartufo

TEMPERATURA DI SERVIZIO °C

14 - 16 °C

PERIODO DI CONSUMO

Fino a 10 anni

750 ml

AZIENDA AGRICOLA TRE CASTELLI

via San Francesco, 2/A - Staffolo (AN) ITALIA • tel/fax +39 0731 779283 • e-mail: info@vignedileo.it