

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC - Moncaro



Regione. Ancona, Marche.



Uve. 100% Verdicchio, da vigneti collinari della zona classica dei Castelli di Jesi, raccolte a mano.



Vinificazione. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino tenue con eleganti riflessi verdognoli. Bouquet fragrante, delicato, floreale, con persistenza di frutta fresca e fiori. Gusto asciutto, fresco e sapido con un delicato retrogusto amarognolo.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 2,6 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, primi piatti leggeri, pesce di mare e crostacei. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Anphora" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

