

di Gino

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2014

Fattoria San Lorenzo

Il rapporto qualità/prezzo inserisce il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc "di Gino" Doc della Fattoria San Lorenzo tra i migliori della sua categoria. Vino di agricoltura biologica è il più semplice dei bianchi della Fattoria e uno dei meglio riusciti dell'azienda. Ottenuto da vigneti dislocati in un'ampia zona della Provincia di Ancona tra i comuni di Montecarotto, Ostra, Ostra Vetere e Corinaldo, questo Verdicchio in purezza ha un carattere deciso e dinamico, proprio come quelli di chi lo produce.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Verdicchio dei Castelli di Jesi

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Marche

Localizzazione Montecarotto, Ostra, Ostra Vet

Vitigno Verdicchio 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Un assaggio straordinariamente fresco, equilibrato, piacevolissimo. Una buona acidità ne delinea il tratto fino ad una chiusura di ottima pulizia.

Profumo Al naso esprime note molto nette di pera e di acacia, sentori floreali

Abbinamenti Pizze di preparazione semplice (es. margherita), secondi piatti di frittura di pesce (paranza)

Temperatura di servizio 10 - 12°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 380 m. s.l.m. m

Tipologia terreno sabbioso e argilloso

Vinificazione In acciaio ad una temperatura controllata di 18°/20° C

Affinamento sei mesi in acciaio sui lieviti e due mesi in bottiglia