

CASTELGUFO



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC



Storia: Il vigneto del Verdicchio è strettamente legato alla terra della regione Marche e vanta origini antiche, con prime evidenze scritte datate a prima del V secolo A.C.

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Metodo di produzione: convenzionale

Annata: 2021

Uve: Verdicchio 100%

Vinificazione: pigiatura soffice senza l'aggiunta di ossigeno, ciò permette di far emergere tutti gli innati aromi di questa varietà d'uva. Temperatura controllata

DATI ANALITICI

Alcol: 13,00% Vol.

Residui zuccheri: 6 g/l

Acidità: 6,40 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: intenso giallo paglierino con riflessi oro-verde

Aroma: Fiori bianchi, biancospino e frutta a polpa bianca

Gusto: pesca bianca, mela golden, con sentori di salvia e spezie dolci

ABBINAMENTI

Perfetto con carne bianca grigliata e pesce cotto al vapore o al forno.