

VERDICCHIO «Classico»

Velenosi - Dei Castelli Di Jesi - Italia - 2016

Production

Type de terrain : Texture moyenne et sablonneuse
Zone de production : Vignobles qui se trouvent dans la zone originale la plus ancienne des Castelli di Jesi
Rendement : 80 quintaux de raisin environ.
Altimétrie moyenne : 100 mètres s.n.m.
Système de culture : Cordon de Royat.

Encépagement

85% Verdicchio + 15% cépage blanc.

Vendange

Vendange manuelles, tôt le matin ou tard l'après-midi, dans de petites caisses mises dans des chambres frigorifiques avant d'arriver à la cave.

Accord Mets et Vins

Saumon Fumé - Poissons et coquillages divers
- Fromage à pâte dure - Asperge



Dégustation

Couleur : Jaune paille avec des reflets verdâtres, brillante.
Bouquet : délicat, mais persistant, agréablement fruité, parfum léger de pomme verte, miel, épices.
Bouche : Agréable, équilibrée, persistante, pleine, savoureuse avec une finale typique légèrement amère.

Description

Le Verdicchio est un moût de goutte obtenu du pressage léger du raisin collecté à la main quand il est légèrement surmaturé, pressé par pneu-mo-presse, le moût est collecté dans des conteneurs de réfrigération et refroidi à 5°C pour la décantation statique, et successivement transféré dans des réservoirs en acier pour la fermentation qui a lieu à température contrôlée. La fermentation se fait par l'inoculation de levures sélectionnées, et avec les plus grands soins, afin d'éviter des fermentations inappropriées. Le vin obtenu est stocké dans des cuves en acier à température contrôlée jusqu'au moment de la mise en bouteilles stérile. La surmaturation du raisin et le contact du vin avec les levures sélectionnées donnent au produit des caractéristiques particulières de plénitude et de rondeur.