ACQUISTATO IL .....

Querciantica Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 2016

Un simbolo dell'enologia marchigiana

Un Verdicchio molto classico ma al contempo molto speciale, il Querciantica di Velenosi. Classico per le sue caratteristiche: tipico color paglierino dai riflessi verdolini, profumi floreali e leggermente fruttati, sapido con finale leggermente amarognolo, ma anche perchè si ispira alla tradizione e difatti prende il nome ?Querciantica? proprio dalla quercia secolare presente nella proprietà. Speciale, bè prima di tutto perchè porta la firma di Velenosi, e poi...scoprilo insieme a noi!

Velenosi Vini nasce nel 1984 dalla storia d?amore dei giovani Angela ed Ercole: una storia d'amore anche per il vino e per il territorio del Piceno. I due giovani iniziano con 4 ettari di terreno per la produzione di Brecciarolo Bianco e Brecciarolo Rosso, e 33 anni dopo la Velenosi è proprietaria di 150 ettari vitati: l'amore fa grandi cose! Un'azienda che ha bisogno di poche presentazioni, una delle più famose del territorio marchigiano e che siamo orgogliosi di presentarti oggi.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Sud -Ovest, 100 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi a medio impasto e salumi, fritture di pesce, tempura di verdure, pasta con verdure o pesce, antipasti di mare e pesce alla griglia
Vinificazione	Il verdicchio è ottenuto dalla pressatura soffice delle uve raccolte a mano. Il mosto viene raccolto in contenitori di refrigerazione e portato a 5°C per la decantazione statica e successivamente trasferito in serbatoi di acciaio per la fermentazione a temperatura controllata. Lasciato circa 6 mesi in acciaio per arricchirne il corredo aromatico e poi imbottigliato
Sensazioni	Color paglierino dai riflessi verdolini, al naso profumi floreali e leggermente fruttati, con note vegetali. Equilibrato e piacevolmente sapido con tipico finale leggermente amarognolo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821