ACQUISTATO IL .....

"Matto" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOCG 2022 2023



Un Verdicchio Classico Superiore bio, che rappresenta benissimo il territorio

Perché il nome Matto? Semplicemente per ricordare il nome dell'enologo Matteo, che un po' matto di suo lo è, ma soprattutto perché si tratta di un Verdicchio un po' diverso, di più facile beva, più fresco pur mantenendo la complessità tipica del vitigno. Un vino certificato Biologico che viene da vigne di 45/50 anni con basse rese, ma altissima qualità delle uve. Colore giallo paglierino scarico, con ombre verdi. Al naso ha splendidi profumi di fiori bianchi, di agrumi e di frutta fresca. Intensi e precisi i profumi si susseguono in un'ipotetica gara a primeggiare. Lievi accenni di idrocarburo si percepiscono in lontananza, annunciando una favolosa evoluzione verso terziari di tutto rispetto. Al palato è sontuoso. L'annata ha concesso una naturale concentrazione del sorso, così da risultare pieno e di spessore. Ottime le durezze con acidità e soprattutto mineralità. In retrolfazione giungono classici aromi di mandorla e di frutta fresca.

Situata a San Marcello tra Senigallia e Jesi è un'azienda relativamente giovane, immersa in un territorio con vocazione vitivinicola le cui radici affondano in un lontano passato. L'azienda produce vini tipici del territorio, Verdicchio e Lacrima con estrema cura alla qualità dei prodotti che da un paio di anni tutti i prodotti sono certificati bio. Il progetto aziendale prevede anche un wine resort che consente a chi vuole di immergersi al 100% nella realtà aziendale e del territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo,
Esposizione	SudOvest
Allevamento	Contro spalliera potatura guyot
Densità imp.	2300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Verdicchio
Gradazione	13%
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Ideale per antipasti, primi e secondi di pesce, crostacei, e carni bianche.
Vinificazione	Vigneti:etˆ dai 35 ai 45 anni , ; resa 50q.li per ettaro. Raccolta e selezione: a mano a metˆ settembre. Fermentazione e affinamento:6 mesi in acciaio e 2 in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con spiccati riflessi verdi, al naso emergono note di fior di acacia, camomilla e pesca, in bocca sapido, minerale e con una piacevole nota agrumata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821