ACQUISTATO IL .....

# "Cambrugiano" Verdicchio di Matelica DOCG Riserva 2022




## Un bianco che sa emozionare

Cambrugiano è un Verdicchio di Matelica Riserva DOCG proposto da Cantine Belisario fin dal 1988. Ed è uno dei vini a cui i responsabili della cantina sono più legati. Quello che ha regalato le emozioni più grandi. Primo Verdicchio nella tipologia "Riserva", nasce da una accurata lavorazione di uve Verdicchio del particolare clone matelicese a grappolo serrato. Vinificato con il metodo della criomacerazione, matura in acciaio e parte in fusti di rovere per almeno un anno. Ne deriva un vino dotato di una bella complessità e ben rappresentativo del suo territorio di appartenenza. Quelle colline marchigiane dove il sole e il Mediterraneo, regalano ai vini un carattere unico e riconoscibile. Aromi floreali e di vaniglia. Una grande struttura, sapidità e armonia. E' un vino super godibile che va proposto quando sulla tavola trovano posto piatti a base di pesce elaborati, o con carni bianche e formaggi semi stagionati. Insomma, la versatilità certo non gli manca. Sta a noi metterlo alla prova.

"Fare vini buoni e riconoscibili al tempo stesso". E' questo l'obiettivo di Roberto Potentini, enologo e Direttore generale della Cantina Belisario di Matelica. Questa bella azienda marchigiana, nata nel 1971, è una delle più solide e interessanti realtà regionali, capace di conquistare premi e riconoscimenti grazie alla qualità dei suoi vini, rigorosamente regionali. Oggi l'azienda può contare su circa 300 ettari vitati nell'Alta Valle Esina e una cantina in grado di gestire ogni anno circa 30mila ettolitri di vino. Tutti i vigneti si trovano a breve distanza dall'azienda e questo permette ai tecnici di cantina di programmare con cura la raccolta, limitando la sosta delle uve tra la raccolta e l'inizio della trasformazione. Vero fiore all'occhiello di Cantina Belisario è il bianco marchigiano più apprezzato al mondo, l'elegante Verdicchio di Matelica DOC.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Limoso-argillosso e calcarei |
| **Esposizione** | Nord |
| **Allevamento** | A tendone |
| **Densità imp.** | 300 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Marche |
| **Uve** | Clone matelicese a grappolo serrato |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Parziale criomacerazione a 0°C per 18 ore |
| **Sensazioni** | Sapido, Suadente, Armonico |

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