ACQUISTATO IL .....

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2023

Il più classico dei vini bianchi marchigiani

E' il più classico dei vini bianchi delle Marche. Quel Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Classico e Superiore che è garanzia di alta qualità e piacevolezza. Uve di Verdicchio in purezza, questo bianco nasce da una lavorazione super semplice che prevede uso di vasche in acciaio inox e un rigoroso controllo di temperatura. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fruttato e abbastanza complesso, con sentori di pesca a polpa gialla ma anche floreale, con richiami nettissimi di camomilla e ginestra. In bocca, infine, si presenta caldo e abbastanza morbido. Fresco, sapido e di corpo. Un vino piacevolmente versatile, perfetto in abbinamento ad antipasti e primi leggeri, in particolare se a base di pesce. Ottimo anche con il pesto.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-vergine di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

La Vigna

Terreno	medio impasto, prevalentemente argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fragrante con sentore di pesca a polpa gialla e floreale di camomilla e ginestra. Sapore: fresco, intenso e persistente

© 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