ACQUISTATO IL .....

Verdicchio di Matelica Bio DOC Petrara 2021

Dalle Marche un bianco BIO fresco e irresistibile

Il BIO può essere una moda, oppure un valore aggiunto. Nel caso del Petrara Verdicchio di Matelica DOC di Borgo Paglianetto il dubbio nemmeno si pone, è una nota di merito e una ricchezza da esplorare. Raccolta manuale delle uve coltivate nel rispetto dei dettami dell'agricoltura biologica, affinamento in acciaio per 6 mesi, ulteriore periodo di riposo in bottiglia di altri 2, tutti tasselli di un mosaico di rara bellezza, di compiutezza espressiva di grande fascino. E quando è nel calice? Allo sguardo appare di un giallo paglierino intenso. Il profilo olfattivo è consistente, ricco di espressioni fruttate: spiccano note d'agrumi ed echi di mandorla a bilanciarne la ruvida dolcezza. Gusto minerale, sapido, morbido: la persistenza è notevole, l'equilibrio assolutamente apprezzabile. Carni bianche, cucina vegetariana e pesce sono i pairing perfetti. Ha una natura eclettica: disegna sinergie importanti con l'appassionato, guidandolo nello scoprire l'accostamento più espressivo. Un vino da vivere, rigorosamente BIO.

Borgo Paglianetto ha sede nella zona di produzione del Verdicchio di Matelica DOC. Una vicinanza di cuore che si traduce in una vicinanza di mani, esperienza, cura e continuo impegno. Desiderio unico di Borgo Paglianetto è offrire una gamma di vini rispettosa delle proprie origini, aderente alla voce di vitigni storici. Persegue questa missione dopo aver abbandonato l'agricoltura tradizionale a favore di quella biologica, un atto d'amore per i vini della propria terra. Il risultato, proprio come in questo Petrara Verdicchio di Matelica DOC, è molto più che soddisfacente: è qualcosa che ti entra dentro e ti spinge a tornare a stappare quelle bottiglie, vero e proprio gioiello della viticoltura made in Marche.

La Vigna

Terreno	Calcareo - Argilloso
Esposizione	Sud - Ovest 400m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera , potatura guyot
Densità imp.	90 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Coniglio, pollame e pesce
Vinificazione	Raccolta manuale uve, affinamento in acciaio per 6 mesi e passaggio ulteriore in bottiglia per altri 2.
Sensazioni	Paglierino intenso, consistente con note mandorlate ed agrumate. Gusto morbido, minerale e sapido con equilibrio e persistenza

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. 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