



## La Giostra



### Denominazione

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore DOC



### Vitigno

100% Verdicchio

### Zona di Produzione

Sant'Urbano ad Apiro

### Vigneti

Età media 30 anni



### Vinificazione

Uve sottoposte a criomacerazione per 12 ore, a seguire fermentazione in vasche d'acciaio



### Invecchiamento

10 mesi in vasche di acciaio e ogni 10 giorni viene effettuato il bâtonnage



### Abbinamenti

Secondi di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura



## Note sensoriali



Giallo paglierino con sfumature dorate



Sentori di frutti gialli, note di fiori di campo ed erbe selvatiche



Fresco, sapido e di piacevole equilibrio