



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

20 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi in bottiglia



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