



Prologo



Denominazione

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC



Vitigno

100% Verdicchio

Zona di Produzione

Sant'Urbano ad Apiro

Vigneti

Età media 25 anni



Vinificazione

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento

10 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi di bottiglia



Abbinamenti

Antipasti di verdure, formaggi freschi, primi piatti di pesce



Note sensoriali



Giallo paglierino
con riflessi dorati



Sentori di pesca, note di
macchia mediterranea e glicine



Fresco, sapido e di piacevole
scorrevolezza