



## La Giostra



### Denominazione

Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore DOC



### Vitigno

100% Verdicchio

### Zona di Produzione

Sant'Urbano ad Apiro

### Vigneti

Età media 45 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