

di Gino

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2014

Fattoria San Lorenzo



Il rapporto qualità/prezzo inserisce il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc "di Gino" Doc della Fattoria San Lorenzo tra i migliori della sua categoria. Vino di agricoltura biologica è il più semplice dei bianchi della Fattoria e uno dei meglio riusciti dell'azienda. Ottenuto da vigneti dislocati in un'ampia zona della Provincia di Ancona tra i comuni di Montecarotto, Ostra, Ostra Vetere e Corinaldo, questo Verdicchio in purezza ha un carattere deciso e dinamico, proprio come quelli di chi lo produce.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Marche
Localizzazione	Montecarotto, Ostra, Ostra Vet
Vitigno	Verdicchio 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Un assaggio straordinariamente fresco, equilibrato, piacevolissimo. Una buona acidità ne delinea il tratto fino ad una chiusura di ottima pulizia.
Profumo	Al naso esprime note molto nette di pera e di acacia, sentori floreali
Abbinamenti	Pizze di preparazione semplice (es. margherita), secondi piatti di frittura di pesce (paranza)
Temperatura di servizio	10 - 12°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	380 m. s.l.m. m
Tipologia terreno	sabbioso e argilloso
Vinificazione	In acciaio ad una temperatura controllata di 18°/20° C
Affinamento	sei mesi in acciaio sui lieviti e due mesi in bottiglia