



CASALFARNETO



GRANCASALE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Uve:

Verdicchio.

Tipo di vino:

Bianco secco.

Zona di origine:

Entroterra collinare delle Marche centrali, vigneti di proprietà aziendale.

Terreno:

Medio impasto, tendente allo sciolto, esposizione sud-est.

Vendemmia:

In leggero stato di surmaturazione.

Vinificazione:

Macerazione a freddo delle bucce con il proprio mosto (criomacerazione).

Affinamento:

Una piccola parte su legno grande ed in acciaio per 6-8 mesi, infine in bottiglia per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:

Giallo paglierino.

Profumo:

Aromi persistenti di limone, geranio e pesca bianca.

Sapore:

Ben strutturato, elegante, armonico con sentori di lieviti.

Caratteristiche:

Ricco di sfumature minerali e agrumate, molto elegante, morbido, sapido, fresco, molto persistente e piena conferma dei descrittori percepiti al profumo.

Abbinamenti:

Tutti i piatti a base di pesce, altamente elaborati, primi piatti con salse bianche e formaggi, carni bianche, formaggi stagionati e piatti a base di funghi o tartufi.

Temperatura di servizio:

10-12°C

Alcol*:

13% vol

*Variabilità dei valori a secondo dell'andamento meteorologico dell'annata di produzione