



CASALFARNETO

CRISIO

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico



Uve:

Verdicchio.

Tipo di vino:

Bianco secco.

Zona di origine:

Serra de' Conti, vigneti di proprietà aziendale.

Terreno:

Medio impasto (fresco, sabbioso e minerale) con esposizione sud-ovest.

Vendemmia:

In tre fasi: anticipata, normale and surmatura.

Vinificazione:

Fermentazione parte in legno e parte in acciaio.

Affinamento:

1 anno in acciaio e 1 anno in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:

Giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo:

Nota aromatica pronunciata di freschezza e sentori persistenti di agrumi, fiori bianchi, frutta bianca ed erbe aromatiche.

Sapore:

Corpo pieno, complesso, elegante, fresco, minerale, sapido con una piacevole contaminazione acidula e un finale persistente.

Caratteristiche:

Un grande Verdicchio "Riserva" molto longevo, da stappare anche dopo 8-10 anni di vita.

Abbinamenti:

Si abbina perfettamente con qualsiasi piatto importante di frutti importanti di mare e molluschi, crostacei e crudità, primi piatti con erbe aromatiche, funghi e tartufi, con formaggi semi-stagionati.

Temperatura di servizio:

11-12°C

Alcol*:

13-13,5% vol

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