

CIMAIO

Marche IGT Bianco



Uve:

Verdicchio.

Tipo di vino:

Bianco secco – ottenuto da uve bottrizzate.

Zona di origine:

Entroterra delle Marche centrali, vigneti di proprietà aziendale.

Terreno:

Medio impasto tendente allo sciolto, esposizione sud-est.

Vendemmia:

In avanzato stato di surmaturazione dopo che le mufte nobili hanno completamente avvolto i grappoli.

Vinificazione:

Metà in legno piccolo e metà in acciaio.

Affinamento:

Per 6 mesi in acciaio e legno poi tutto in acciaio per 6 mesi e infine 12-18 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:

Giallo con riflessi dorati.

Profumo:

Esprime dolci sentori di vaniglia seguite da note mature di mela cotogna, miele mandorla e sfumature speziate.

Sapore:

In bocca evidenzia la sua grande e avvolgente struttura, si riscontrano le note fruttate dell'olfatto; minerale, amarognolo ma rotondo, morbido, caldo and sapido. Molto persistente.

Caratteristiche:

Vino di notevole struttura ed eleganza, morbido, avvolgente, di grande piacevolezza, con particolari note aromatiche e sfumature speziate.

Abbinamenti:

Da servire fresco come aperitivo, da meditazione oppure con piatti molto decisi, molto saporiti, primi piatti con formaggio, brodetto di pesce, stoccafisso, ottimo con formaggi a pasta secca, fegato.

Temperatura di servizio:

14°C

Alcol*:

14-14,5% vol

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