



# CASTELVERDE

VITIGNO: Verdicchio

CLASSIFICAZIONE: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

AREA di PRODUZIONE:

Il vino viene prodotto nell'area tipica della doc Verdicchio dei Castelli di Jesi, in prossimità di Staffolo, ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell' Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti.

VIGNETO:

Le uve provengono da un vigneto nell'area tipica, in prossimità di Staffolo, gestito dall'azienda per produrre un vino di grande struttura e qualità.

COMPOSIZIONE del SUOLO:

Terreno di buona struttura, leggermente marnoso.

VENDEMMIA:

Viene effettuata a mano a fine settembre. Per ottenere questo prodotto le uve vengono raccolte in piena maturazione.

TECNICA di PRODUZIONE:

L'uva, appena vendemmiata, viene raffreddata con ghiaccio secco (CO<sub>2</sub>) e poi diraspata. Il mosto, con le bucce, subisce una criomacerazione per alcune ore. Dopo una pressatura soffice, il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare per circa 12 giorni a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il vino, dopo alcuni mesi di affinamento in acciaio inox, viene stabilizzato a freddo ed imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

E' un vino moderno ed equilibrato. Presenta ottimi profumi floreali. Nel gusto e nella persistenza ricorda le caratteristiche tipiche del vitigno. I suoi aromi maturi ricordano la pesca e gli agrumi. Se ben conservato, questo vino ha un'ottima evoluzione in bottiglia, migliorandone per alcuni anni le caratteristiche organolettiche e dando risultati di gran pregio.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI:

Gli aromi e la struttura particolarmente intensi ed eleganti di questo vino secco ne consigliano un abbinamento a cibi dal sapore intenso, a base di pesce o di carne, oppure ai formaggi, anche maturi.

Temperatura di servizio: tra i 9° e i 11°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%.

