

Poderi Mattioli

# YLICE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

**Zona produttiva** Serra de' Conti (AN), nel vigneto La Spina a 350 metri s.l.m. con esposizione sud/sud est.

**Vitigno** 100% Verdicchio

**Tipologia del terreno** Terreno sabbioso di medio impasto.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** I grappoli vengono raccolti in due diversi periodi di maturazione: il 50% a maturazione anticipata e il restante a maturazione completa. Successivamente inizia la pressatura soffice delle uve con la selezione del mosto fiore. Una piccola percentuale delle uve subisce una macerazione pellicolare a freddo. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata tra 14-16 °C per un periodo di 10-12 giorni. Fermentazione malolattica non svolta.

**Invecchiamento** Affinamento in serbatoi di acciaio con prolungati batonnage per un periodo di 18-20 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

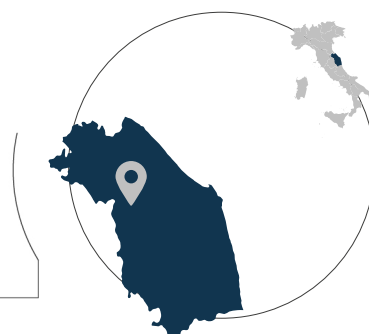
**Colore** Colore giallo paglierino luminoso con evidenti riflessi verdognoli.

**Profumo** Il bagaglio olfattivo risulta intensamente profumato, spiccando in particolar modo sensazioni fragranti, floreali e fruttate. Si percepiscono note di acacia e rosa gialla, pesca a polpa bianca ed un netto aroma di mandorla, tipico del vitigno Verdicchio. In chiusura un leggero tocco vegetale.

**Sapore** Il gusto si distingue per la complessità degli aromi, la persistenza e soprattutto per l'importante timbro sapido che determinerà durezza ed eleganza nella capacità evolutiva; nel finale, fresco ed avvolgente, emerge un piacevole sentore agrumato.

**Abbinamenti** Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce, crostacei al vapore, finger food, uova e torte salate.

**Temperatura di servizio** 10/12° C



SERRA DE' CONTI / MARCHE



PODERI MATTIOLI



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



ENOLOGO | GIACOMO MATTIOLI



VITIGNI | VERDICCHIO, CHARDONNAY

