

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 battonnage 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, spiccano 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 durevolezza 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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGALLI