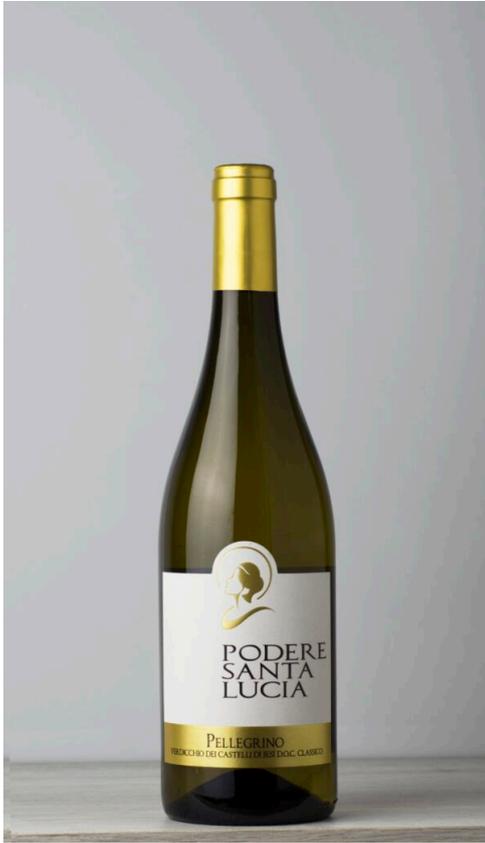


# VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO PELEGRINO



**Uve:** Verdicchio dei castelli di Jesi 100%.

**Superficie:** 1.00.

**Ceppi/Ha:** 4.000.

**Impianto:** 3,00 x 1,00.

**Altitudine:** 450 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Allevamento:** A spalliera, con cordone speronato.

**Età delle viti:** 15 anni.

**Resa per ettaro:** 90 q.li per ettaro.

**Terreno:** Situato sulle colline del comune di Apiro, quindi di componente maceratese, al margine della zona di coltivazione del Verdicchio.

**Vendemmia:** Prima decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casse, con selezione delle uve in vigna.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e temperature controllate.

**Affinamento:** Breve maturazione sulle fecce fini.

**Grado alcolico:** 12,5 % vol.

## **Esame Organolettico:**

### **Colore:**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** Al naso • immediato un impatto "verde", in particolare di mela verde; presenta degli aromi fruttati di pesca ed albicocca e degli aromi fermentativi. Si percepiscono inoltre sensazioni floreali di biancospino, di acacia e dei fiori gialli della ginestra.

**Gusto:** Tipiche del Verdicchio sono la sapidità e l'acidità, quest'ultima comunque mai prevalente, altrettanto tipico del vitigno • il retrogusto amarognolo nel finale.

**Abbinamenti:** Perfetto con le principali portate a base di pesce, può essere piacevolmente abbinato anche ad altro genere di pietanze: primi piatti come vincisgrassi e cannelloni; secondi come coniglio in porchetta o pollo in potacchio.

Temperatura di servizio: 10-12° C.