

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE GIANNI BALDUCCI



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: 20 anni.

Resa per ettaro: 70 q.li per ettaro.

Terreno: Situato sulle colline del comune di Montecarotto, nel cuore della zona classica del Verdicchio Doc.

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

Vinificazione: Pressatura soffice in assenza di ossigeno e temperature controllate.

Affinamento: Breve maturazione sulle fecce fini.

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Esame Organolettico:

Colore: All'occhio si presenta di un giallo paglierino limpido e di buona consistenza.

Olfatto: Presenta degli aromi fruttati di pesca ed albicocca e degli aromi fermentativi. Spiccano inoltre sensazioni floreali di biancospino, di acacia e note ben definite di ginestra.

Gusto: Morbido e di struttura presenta la sapidità e l'acidità tipiche del Verdicchio, altrettanto tipico del vitigno è il retrogusto amarognolo nel finale. Non manca di equilibrio e la vendemmia leggermente tardiva gli regala un finale non troppo secco.

Abbinamenti: Perfetto con le principali portate a base di pesce, soprattutto con i pesci grassi come salmone, rombo e rana pescatrice. Può essere comunque piacevolmente abbinato anche con carni bianche.

Temperatura di servizio: 12° C.