



## ANFORA

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO

<b>Tipologia</b>	vino bianco fermo
<b>Prima annata di produzione</b>	1964
<b>Zona di produzione</b>	collinare e pedemontana (350/550 metri s.l.m.) nei comuni di Cupramontana, Monteroberto, Maiolati, Castbellino, Staffolo e Apero (Regione Marche)
<b>Terreno</b>	di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia
<b>Vitigno</b>	verdicchio (autoctono)
<b>Sistema di allevamento</b>	doppio capovolto, Silvoz e Guyot
<b>Resa</b>	120 quintali di uva a ettaro
<b>Lavorazione</b>	raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, pulizia del mosto e vinificazione in acciaio a temperatura controllata
<b>Grado alcool</b>	12,5% vol
<b>Colore</b>	giallo paglierino vivace con riflessi verdolini, cristallino
<b>Profumo</b>	abbastanza intenso, sentori di frutta fresca e delicate note floreali
<b>Sapore</b>	secco, abbastanza caldo, discreta morbidezza, fresco, sapido
<b>Abbinamenti</b>	antipasti di pesce, crostacei bollati, primi piatti con sugo bianco di pesce o di crostacei o di vegetali, pesci bolliti delicatamente salsati, pesci cotti in padella con olio di oliva, rosmarino e stesso vino, carni bianche con cotture delicate, prosciutto crudo di tipo dolce, formaggi pecorini giovani
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12° C
<b>Calice consigliato</b>	vini bianchi di corpo