

COLLEZIONE BELPOGGIO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC



Tipologia: vino bianco fermo

Zona di produzione: collinare e pedemontana (350/550 metri s.l.m.) nei comuni di Cupramontana, Maiolati, Monteroberto, Castellsellino e Staffolo (Regione Marche)

Terreno: di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia

Vitigno: verdicchio (autoctono)

Sistema di allevamento: doppio capovolto, Silvoz e Guyot

Resa: 120 quintali di uva ad ettaro

Lavorazione: raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, pulizia del mosto e vinificazione in acciaio a temperatura controllata

Grado alcool: 12,5% vol

Colore: giallo paglierino vivace con riflessi verdolini

Profumo: sentori di frutta fresca (mela verde, pompelmo, kiwi), delicate ed eleganti espressioni floreali di acacia, ginestra, mimosa e note vegetali di sedano e salvia

Sapore: media struttura, fresco, sapido, equilibrato

Abbinamenti: buon aperitivo, si abbina con tutta la cucina di mare, risotti, pastasciutte e carni bianche

Temperatura di servizio: 10-12° C

Calice consigliato: vini bianchi di corpo