

BORDOLESE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO



Tipologia: vino bianco fermo

**Prima annata di
produzione:** 1980

Zona di produzione: collinare e pedemontana (350/550 metri s.l.m.) nei comuni di Cupramontana, Monteroberto, Maiolati, Castelbellino 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 a 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, cristallino, con buona consistenza

Profumo: abbastanza intenso, sentori di frutta fresca (mela verde, pompelmo, kiwi), eleganti e delicate note floreali (acacia, ginestra e mimosa)

Sapore: secco, abbastanza caldo, discreta morbidezza, fresco, sapido, con buon equilibrio e persistenti note finali gusto-olfattive di mela verde e mandorla fresca piacevolmente amarognola

Abbinamenti: buon aperitivo, si abbina a tutta la cucina di mare, piatti freddi e carni bianche con cotture delicate, formaggi pecorini giovani

**Temperatura di
servizio:** 10-12° C

Calice consigliato: vini bianchi di corpo