

LYRICUS

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO



Tipologia	vino bianco fermo
Prima annata di produzione	2000
Zona di produzione	collinare e pedemontana (350/550 metri s.l.m.) nei comuni di Cupramontana, Monteroberto, Castelbellino, Staffolo e Apiro (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	110 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	sentori di frutta fresca (mela verde, pompelmo, kiwi), delicate ed eleganti espressioni floreali di acacia, ginestra e mimosa e note vegetali di sedano e salvia
Sapore	media struttura. Ad un impatto iniziale di freschezza e sapidità, in buon equilibrio con le parti morbide, subentrano persistenti note finali di mela verde
Abbinamenti	antipasti di pesce, crostacei bollati, primi piatti con sugo bianco di pesce o di crostacei o di vegetali, pesci bolliti delicatamente salsati, pesci bianchi cotti in padella con olio di oliva, rosmarino e stesso vino, carni bianche, formaggi non erborinati di media stagionatura, formaggi caprini, salumi crudi in genere, frittata alle erbe e ai funghi
Temperatura di servizio	10-12° C
Calice consigliato	vini bianchi di corpo