



## PORTONUOVO

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO

- Tipologia:** vino bianco fermo
- Prima annata di produzione:** 1990
- Zona di produzione:** collinare e pedemontana (350/500 mt. slm) nei comuni di Cupramontana, Monteroberto, Castelbellino e Staffolo (Regione Marche)
- Terreno:** di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia
- Vitigno:** selezione di cloni di Verdicchio
- Sistema di allevamento:** doppio capovolto, Silvoz e Guyot
- Resa:** 120 quintali di uva a ettaro
- Lavorazione:** raccolta manuale delle uve, pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata
- Grado alcool:** 11,5% vol
- Colore:** giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, cristallino
- Profumo:** delicati sentori floreali di iris, mimosa, fiori di sambuco e fruttati che ricordano la mela verde, il kiwi e il pompelmo
- Sapore:** si fa apprezzare per la delicata struttura e il piacevole equilibrio. E' stuzzicante, fresco, vivace con un piacevole finale fruttato di mela verde e kiwi
- Abbinamenti:** buon aperitivo, è vino che si apprezza in modo particolare d'estate abbinato ad insalate di mare e altri antipasti di pesce e crostacei bolliti, delicatamente salsati, a sogliole alla mugnaia, frittate di erbe, asparagi al burro, insalate di tonno, uova sode e legumi e altri piatti freddi estivi delicati
- Temperatura di servizio:** 8-10° C
- Calice consigliato:** a tulipano per vini bianchi giovani