

# SAN GIACOMO DELLA MARCA

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE



**Tipologia:** vino bianco fermo

**Zona di produzione:** collinare e pedemontana (350/500 metri s.l.m.) nei comuni di Cupramontana, Maiolati, Staffolo (Regione Marche)

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

**Vitigno:** verdicchio 100% (autoctono)

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, Silvoz e Guyot

**Resa:** 85 quintali di uva a ettaro

**Lavorazione:** raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio a temperatura controllata e imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Per alcune annate particolari affinamento in bottiglia per diversi anni

**Grado alcool:** 13,5% vol

**Colore:** giallo paglierino luminoso, con riflessi verdolini in gioventù, tende al dorato con l'invecchiamento

**Profumo:** su fondo iniziale intensamente fruttato con sentori di mela gialla, ananas, susina gialla e mandorla, ed eleganti note floreali di acacia e ginestra, si innestano complesse note finali di pietra focaia

**Sapore:** buona struttura ed equilibrio, con note iniziali di freschezza e finali di sapidità piacevolmente amarognola

**Abbinamenti:** antipasti di pesce salsati, pesci o crostacei bolliti e salsati, o arrosto, paste o risotti conditi con sugo bianco di pesce o crostacei, salumi crudi, fritto misto di carni e verdure alla marchigiana, formaggi di media tostatura

**Temperatura di servizio:** 12-14° C

**Calice consigliato:** vini bianchi di corpo