

## TUFICO

### CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG



- Tipologia:** vino bianco fermo
- Prima annata di produzione:** 1998
- Zona di produzione:** collinare e pedemontana in contrada San Marco (400 metri s.l.m.) nel comune di Cupramontana (Marche)
- Terreno:** di origine marina, prevalentemente sabbioso con intercali argillosi ed elementi arenacei di origine pliocenica in banchi o blocchi, localmente chiamato “tufo”
- Vitigno:** Verdicchio (autoctono)
- Sistema di allevamento:** Guyot
- Resa:** 70 quintali di uva a ettaro
- Lavorazione:** raccolta manuale delle uve effettuata in epoche molto tardive. Fermentazione a basse temperature. Sosta sui propri lieviti per circa sette mesi. Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi
- Grado alcool:** 14% vol
- Colore:** giallo paglierino intenso, molto luminoso, con riflessi verde-oro
- Profumo:** profumi complessi e ampi. Fruttato-floreale, con riconoscimenti di ananas, pesca, nocciola, mimosa, ginestra e taglio, emergono in successive note vegetali, di salvia, e minerali di pietra focaia
- Sapore:** secco, morbido e sapido con un perfetto equilibrio fra le componenti dure e morbide. Lunghissima persistenza e perfetta corrispondenza con i sentori olfattivi fruttati, floreali, vegetali e minerali
- Abbinamenti:** salumi crudi, formaggi di media stagionatura, primi piatti di pasta e risotti con sughi vegetali di funghi, di tartufi bianchi, di pesci e crostacei; grigliate di pesce, pesci nobili salsati, crostacei cotti in qualsiasi modo, carni bianche salsate
- Temperatura di servizio:** 12-14° C
- Calice consigliato:** vini bianchi di corpo