ANFORA

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Bottiglia simbolo del Verdicchio, disegnata dall'Architetto Antonio Maiocchi nel 1953, si è diffusa a tal punto da essere inserita nei manuali come uno degli esempi di tipologia di bottiglia classica. È un vino giovane, fresco, adatto ai pasti quotidiani in famiglia e a situazioni di convivialità.

COLONNARA
VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

TIPOLOGIA
Vino bianco fermo

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1964

ZONA DI PRODUZIONE
Collinare e pedemontana (350/550 metri s.l.m.) nei comuni di Cupramontana, Monteroberto, Maiolati, 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
120 quintali di uva a ettaro

LAVORAZIONE
Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, pulizia del mosto e vinificazione in acciaio a temperatura controllata

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini, cristallino

PROFUMO
Abbastanza intenso, sentori di frutta fresca e delicate note floreali

SAPORE
Secco, abbastanza caldo, discreta morbidezza, fresco, sapido

ABBINAMENTI
Antipasti di pesce, crostacei bollati, primi piatti con sugo bianco di pesce o di crostacei o di vegetali, pesci bolliti delicatamente salsati, pesci cotti in padella con olio di oliva, rosmarino e stesso vino, carni bianche con cotture delicate, prosciutto crudo di tipo dolce, formaggi pecorini giovani

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C

CALICE CONSIGLIATO
Vini bianchi di corpo