

# CUAPRO

## Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Biologico

Naturalità, genuinità e passione sono alla base di questo vino biologico prodotto con le uve dei terreni di Cupramontana Apiro e Rosora da cui deriva il nome Cu-Ap-Ro.

### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2015

### ZONA DI PRODUZIONE

Collinare e pedemontana (350/500 metri s.l.m.) nei comuni di Cupramontana, Apiro e Rosora

### TERRENO

Di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di argilla e sabbia

### VITIGNO

Verdicchio (autoctono)

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

### RESA

80 quintali di uva a ettaro

### LAVORAZIONE

Raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio a temperatura controllata e imbottigliamento nell'anno successivo alla vendemmia, dopo lunga sosta sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio

### GRADO ALCOOL

13,5% vol

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino luminoso, con riflessi verdolini in gioventù, tende al dorato con l'invecchiamento

### PROFUMO

Elegantemente fruttato e floreale

### SAPORE

Buona struttura ed equilibrio, sapido, con finale leggermente amarognolo, espressione tipica del vitigno

### ABBINAMENTI

Tutta la cucina di mare, salumi, carni bianche, fritto misto di carni e verdure

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

### CALICE CONSIGLIATO

Vini bianchi di corpo



# COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

