

# TUFICO

## Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Riserva Classico

Verdicchio coltivato in un unico vigneto di Cupramontana. Grazie alla bassa produzione, alla raccolta manuale delle uve in epoche molto tardive e alla lunga fermentazione, il Tufico acquista note davvero insolite. Tale vino è stato battezzato da Luigi Veronelli il quale suggerì di apporre il distintivo accento.

### 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

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino intenso, molto luminoso, con riflessi verde-oro

### PROFUMO

Profumi complessi e ampi. Fruttatofloreale, con riconoscimenti di ananas, pesca, nocciola, mimosa, ginestra e tiglio, 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



# COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

