



*Ma per le vie del borgo
Dal ribollir de' tini
Va l'aspro odor de i vini
L'anime a rallegrar.*

Summano

*Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
DA UVE DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE*

Solamente nelle colline dei Castelli di Jesi la particolare natura del terreno, le favorevoli condizioni climatiche e, soprattutto, la costante ventilazione che impedisce il formarsi di umidità sui grappoli, rende possibile l'ottimale sviluppo del vitigno Verdicchio.

L'esposizione favorevole che permette di carpire i raggi del sole fino al tramonto, la coltivazione rispettosa delle caratteristiche naturali delle piante, producono un'uva di grande bellezza e potenza. La lavorazione artigianale delle uve dà questo vino base, invecchiato solo in botti d'acciaio, di colore intenso, vivo, di sapidità ineguagliabile, sincero e genuino. Particolarmente adatto al pesce in tutti i modi, può accompagnare con soddisfazione anche antipasti, carni bianche, più o meno elaborate, carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Buono anche con le ricette più elaborate che richiedono un vino di forte personalità.

Adatto a chi vuole un prodotto naturale, senza alcun contatto con le botti di legno.

Caratteristiche organolettiche:

- **Aspetto:** Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli che volgono al dorato con la maturazione.
- **Profumo:** delicato caratteristico, fresco con fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare.
- **Gusto:** Il sapore è asciutto, fine, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.
- **Gradazione alcolica:** complessiva minima 11,5° % alc. Vol. usualmente
- **Acidità totale:** 4,5 per mille minimo usualmente.
- **Età Ottimale:** consigliato con almeno 2 anni di invecchiamento
- **Temperatura di servizio:** 10°-12°C

Abbinamenti gastronomici:

Pesce principalmente, ma anche antipasti, carni bianche, più o meno elaborate, carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Buono anche con le ricette più elaborate che richiedono un vino di forte personalità.

Formato disponibile: 750 ml



Azienda Agricola Mercante

Azienda Agricola Mercante di Zazzarini Adriana - Via Loretana, 190 - 60021 Camerano - Ancona - Italia
Tel. +39 071732050 - Fax +39 071732455 - www.rossoconero.it - info@rossoconero.it