


DACASTELLO

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Veneto

Prodotto sulle zone collinari nel cuore della provincia di Ancona, il Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Dacastello è un bianco di straordinaria qualità.

Radicato nella tradizione, come testimonia la tipica bottiglia ad anfora, questo vino è il connubio tra il frutto del territorio, la maestria dei vignaioli e la storia del luogo.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Dacastello è un bianco di grande struttura ed elevato tenore alcolico, adatto all'invecchiamento e alla degustazione meditativa.

UVE 100% Verdicchio

DENOMINAZIONE Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico

AREA DI PRODUZIONE Zona dei Castelli di Jesi, Marche, Italia

CLIMA Temperato, risente dell'azione mitigatrice del mare Adriatico

VINIFICAZIONE Criomacerazione, fermentazione in bianco, controllo della temperatura di fermentazione (16/18°C), elevazione in acciaio

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Giallo paglierino tenue

PROFUMO Intenso, con fragranze di frutta, fiori bianchi e sambuco

SAPORE Fresco, di buona persistenza, con retrogusto piacevolmente ammandorlato

ABBINAMENTO Ottimo come aperitivo o per un pasto a base di pesce. Squisito anche con tempura e sushi.

