

Poderi Mattioli

LAURO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva

Zona produttiva Serra de' Conti (AN), nel vigneto Mogliette, piantato nel 1971, a 300 metri s.l.m. con esposizione sud/sud est.

Vitigno 100% Verdicchio

Tipologia del terreno Terreno argilloso/sabbioso di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione I grappoli vengono raccolti a maturazione completa, leggermente surmatura. Successivamente inizia la pressatura soffice delle uve con la selezione del mosto di sgrondo. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

Invecchiamento Affinamento in serbatoi di acciaio con prolungati battonnage per un periodo di 18-20 mesi.

NOTE ORCANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso si rivela fresco e penetrante con sentori di frutta matura, pesca gialla e mandorla.

Sapore In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, vellutato, ricco, dal finale molto persistente con lunghi ricordi di mela e mandorla.

Abbinamenti Antipasti pesce affumicato, carni bianche, formaggi stagionati, pesce alla griglia, risotto ai funghi.

Temperatura di servizio 12/14° C



SERRA DE' CONTI / MARCHE



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



ENOLOGO | GIACOMO MATTIOLI



VITIGNI | VERDICCHIO, CHARDONNAY



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI