

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 batonnage per un periodo di 18-20 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

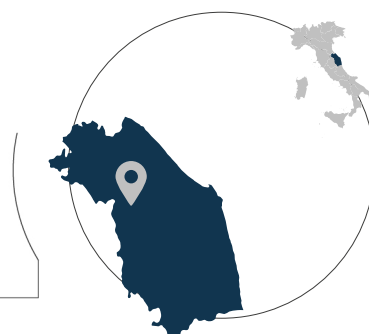
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**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



PODERI MATTIOLI



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



ENOLOGO | GIACOMO MATTIOLI



VITIGNI | VERDICCHIO, CHARDONNAY

