



PODERI MATTIOLI

Schede tecniche



PODERI MATTIOLI

Poderi Mattioli

DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Serra de' Conti (AN), nel vigneto Grecale a 300/350 metri s.l.m. con esposizione est/nord est.

Vitigno Verdicchio, Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno argilloso/sabbioso di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Pressatura soffice delle uve, con selezione del mosto di sgrondo. 1^a Fermentazione Alcolica ed affinamento: in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata tra 14/18 °C per un periodo di 10/15 giorni.

Fermentazione malolattica: non svolta. 2^a Fermentazione Alcolica: in bottiglia a temperatura di cantina 16/18 °C per un periodo di 3 mesi. Imbottigliamento: circa 5/6 mesi dopo la vendemmia.

Dosaggio 0 gr/l, Brut nature

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage finissimo persistente..

Profumo Al naso il bouquet è straordinariamente intenso, ampio e complesso; cioccolato bianco e nocciola con preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele.

Sapore In bocca sono percettibili in maniera molto delicata e armoniosa i sentori tipici derivanti dall'affinamento sui lieviti. Conquista per la pienezza perfettamente bilanciata dalla freschezza che ne sorregge il gusto.

Abbinamenti Da accostare ad una crudité di mare.

Temperatura di servizio 6/8° C

SERRA DE' CONTI / MARCHE



PODERI MATTIOLI

ANNO DI FONDAZIONE | 2010

ENOLOGO | GIACOMO MATTIOLI



VITIGNI | VERDICCHIO, CHARDONNAY



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Poderi Mattioli

YLICE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Zona produttiva Serra de' Conti (AN), nel vigneto La Spina a 350 metri s.l.m. con esposizione sud/sud est.

Vitigno 100% Verdicchio

Tipologia del terreno Terreno sabbioso di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione I grappoli vengono raccolti in due diversi periodi di maturazione: il 50% a maturazione anticipata e il restante a maturazione completa. Successivamente inizia la pressatura soffice delle uve con la selezione del mosto fiore. Una piccola percentuale delle uve subisce una macerazione pellicolare a freddo. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata tra 14-16 °C per un periodo di 10-12 giorni. Fermentazione malolattica non svolta.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino luminoso con evidenti riflessi verdognoli.

Profumo Il bagaglio olfattivo risulta intensamente profumato, spiccano in particolar modo sensazioni fragranti, floreali e fruttate. Si percepiscono note di acacia e rosa gialla, pesca a polpa bianca ed un netto aroma di mandorla, tipico del vitigno Verdicchio. In chiusura un leggero tocco vegetale.

Sapore Il gusto si distingue per la complessità degli aromi, la persistenza e soprattutto per l'importante timbro sapido che determinerà durevolezza ed eleganza nella capacità evolutiva; nel finale, fresco ed avvolgente, emerge un piacevole sentore agrumato.

Abbinamenti Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce, crostacei al vapore, finger food, uova e torte salate.

Temperatura di servizio 10/12° C



SERRA DE' CONTI / MARCHE



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGALLI

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 MERGALLI