



VISCONTI43

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. 1ª 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. 2ª 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

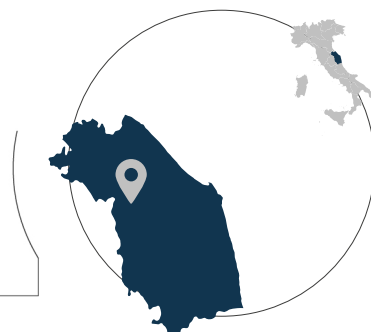
Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage finissimo persistente.

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



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 batonnage per un periodo di 18-20 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

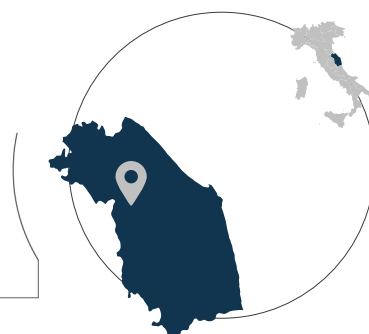
Colore Colore giallo paglierino luminoso con evidenti riflessi verdognoli.

Profumo Il bagaglio olfattivo risulta intensamente profumato, spiccando 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 durezza 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



PODERI MATTIOLI



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



ENOLOGO | GIACOMO MATTIOLI



VITIGNI | VERDICCHIO, CHARDONNAY



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

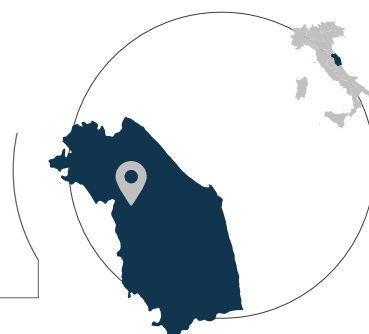
Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

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

