



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Oinochoe è un verdicchio di carattere, atteso per oltre un anno, sa esprimere al meglio le sue caratteristiche abbinato a piatti della tradizione marchigiana. I grappoli vengono raccolti intorno alla seconda metà del mese di settembre con importanti maturazioni che donano a questo vino struttura e ottima gradazione, un verdicchio che si arricchisce di anno in anno, matura senza mai temere di invecchiare.



tipologia
**BIANCO
FERMO**



vitigno
VERDICCHIO



affinamento
ACCIAIO



temp. serv.
10°-12°C

Vinificazione. Le uve vengono separate dal raspo, a seguire si effettua una pressatura soffice con selezione del mosto fiore. Durante la lavorazione si preserva al massimo il prodotto da fenomeni ossidativi lavorando in riduzione. La fermentazione alcolica viene effettuata in botti di acciaio ad una temperatura di 16-18 °C e si protrae per circa 18-20 giorni. Il vino non effettua fermentazione malolattica al fine di preservare freschezza e acidità tipici di questo vitigno autoctono. A seguire il vino sosta sulle fecce fini 10-12 mesi per poi completare l'affinamento in bottiglia per almeno 4-5 mesi.



Colore: Giallo paglierino brillante.



Profumo: All'olfatto si presenta con profumi di fiori gialli e frutta matura, con sfumature balsamiche, fortemente caratterizzato da ricordi marini e di iodio.



Sapore: Sapore secco, caldo, di buona acidità. Persistente e fine con un corpo centrato ed equilibrato; non manca mai un tipico finale ammandorlato.



Abbinamenti: Ideale per piatti di pesce alla griglia o al forno; si accosta bene anche a salumi grassi.

VINO BIOLOGICO
Operatore controllato n.49960
organismo di controllo autorizzato
dal mipaaf it-bio-004 agricoltura it

Prima vendemmia: 2006
Nr. bottiglie: 20.000

Area produzione: Castelli di Jesi –
Area Classica
Altitudine: 350/450 m s.l.m.
Suolo: Argillo - calcareo
Allevamento: Guyot
Vendemmia: 3°/4° sett. di settembre

PACKAGING
Bottiglia: Standard
Tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 13.5 % vol
Acidità totale: 5.3 g/l
Zuccheri residui: 2.5 g/l

Nome. Ispirato ad un'antica anfora di origine greca, utilizzata per servire il vino durante le cerimonie.

