

STELLARIA



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

Stellaria nasce per essere un vino delicato, un'interpretazione del verdicchio proveniente da viti giovani che gli donano una buona acidità e freschezza, un vino conviviale, da godersi in ogni occasione, frutto del primo raccolto di vendemmia.



tipologia
**BIANCO
FERMO**



vitigno
VERDICCHIO



affinamento
ACCIAIO



temp. serv.
10°-12°C

Vinificazione. Le uve vengono separate dal raspo per poi effettuare 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 15-16 °C e si protrae per circa 15-18 giorni. A seguire il vino sosta sulle fecce fini 5 mesi per poi completare l'affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi.



Colore: Giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli.



Profumo: Profilo olfattivo suadente e raffinato. Fiori freschi e finocchio selvatico, erba fresca, alloro, mandorla verde e anice. Eleganti note marine ed idrocarburi.



Sapore: Secco, caldo, di sprizzante freschezza che dà carattere alla beva con finale ammandorlato, signorile e di buona persistenza.



Abbinamenti: Aperitivi e antipasti, paste e risotti con salse a base di pesce o, in assenza di pomodoro, pesce alla griglia o al forno, fino ad arrivare alle carni bianche moderatamente salate, formaggi di media stagionatura o insaccati grassi.

Nome. Ispirato alla flora spontanea dei nostri terreni marchigiani (famiglia: Cariofillacee Specie: Stellaria media L. Vill).

VINO BIOLOGICO

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

Prima vendemmia: 2006
Nr. bottiglie: 50.000

Area produzione: Castelli di Jesi –
Area Classica
Altitudine: 350/450 m s.l.m.
Suolo: Argillo - calcareo
Allevamento: Guyot
Vendemmia: 1° sett. di settembre

PACKAGING
Bottiglia: Alleggerita
Tappo: Plantcorc

Titolo alcolometrico: 13.0 % vol
Acidità totale: 5.9 g/l
Zuccheri residui: 1.8 g/l

