



Vecchie Vigne 2023

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Spécialité par lot



Région : Marches

Cépage : 100% Verdicchio, vignes de plus de 40 ans.
Single Vineyard

Type de sol : Très profond et argileux.

Vinification : Les vendanges sont très sélectives et se font à la main au moment où le raisin est légèrement trop mûr. Après un léger pressage, le moût non filtré est réfrigéré jusqu'à sa clarification naturelle par décantation. Il est ensuite transféré dans de petites cuves d'inox où la fermentation s'effectue à température contrôlée pendant 10 à 15 jours. Il n'y a pas de fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur et l'acidité du vin. Le vin vieillit ensuite environ 10 mois dans des cuves de ciment avec ses levures naturelles. Avant d'être mis en vente, le vin s'affinera quelques mois en bouteille.

Dégustation : Superbe couleur dorée aux reflets verdoyants. Le vin possède un ample bouquet de camomille, d'abricot, d'ananas et de pêche avec des notes plaisantes de menthe sauvage, de sauge et de noisette. En bouche, il surprend par son élégance. C'est un vin frais et sec avec une acidité parfaitement équilibrée avec le moelleux de l'alcool.

Accords : Ce vin accompagne tous les poissons, les viandes blanches et les pâtes farcies.

Code : 12941086

Prix : 26,95\$

Licencié : 23,44\$

UVC : 12

