ACQUISTATO IL .....

"Diego" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Bio 2022

Un bianco di grande piacevolezza

Un bianco di grande piacevolezza e mineralità. Un vino che esprime perfettamente la tipicità del suo varietale. Equilibrato, ben strutturato, sapido e fresco, presenta il tipico retrogusto persistente di mandorla. Prodotto con uve di Verdicchio in purezza, la vendemmia avviene quando le uve hanno raggiunto la perfetta maturazione aromatica e fenolica. Portate rapidamente in cantina, le uve vengono pressate in modo soffice in un ambiente saturo di azoto per preservare i mosti dal rischio di ossidare. Segue una fase di fermentazione a temperatura controllata e un affinamento, sempre in acciaio, per la durata di 3 mesi.

Sulla collina che sovrasta Serra de' Conti, nel cuore della zona del Verdicchio classico Doc, si trova la cantina Casalfarneto. La parola Classico, attribuita ai vini prodotti dall'azienda, sta a indicare la provenienza dall'area storica della denominazione, quella che normalmente viene anche indicata come la più vocata per la coltivazione del Verdicchio. Oggi l'azienda si estende su circa 60 ettari, di cui 35 vitati che formano un unico corpo. Di questi, circa 27 sono a Verdicchio e 8 sono coltivati con varietà a bacca rossa, prevalentemente Sangiovese e Montepulciano. Casalfarneto è condotta secondo i dettami dell'agricoltura a "Basso Impatto Ambientale".

La Vigna

Terreno	Tendenzialmente argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	dopo aver raffreddato le uve si procede con la pressatura soffice in presenza di azoto per evitare le ossidazioni, fermentazione in acciaio a temperatura controllata 16-18 °C per 15 giorni circa. Il vino ottenuto resta per circa 3 mesi in acciaio
Sensazioni	esprime molto la tipicità varietale delle uve, di grande bevibilità, equilibrato, ben strutturato, sapido, fresco con retrogusto persistente e fortemente tipico del Verdicchio con il finale di mandorla

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821