



CAMBRUGIANO Verdicchio di Matelica DOCG

Descrizione

Cambrugiano è il vino bianco verdicchio di Matelica DOC Riserva, è il vino con cui la Belisario ha vissuto le emozioni più grandi. E' stato il primo verdicchio nella tipologia "Riserva".

Uvaggio: prodotto dal 1988 solo con uve verdicchio vinificate con il metodo della criomacerazione.

Vinificazione e affinamento

La vinificazione prevede la criomacerazione delle bucce con il mosto a temperature molto basse, grazie alla quale si ottiene un'estrazione "mirata" degli aromi più interessanti.

L'affinamento avviene soprattutto in acciaio e solo per un 20% in barrique di Allier di media tostatura da 225 e 500 litri: un uso sapiente del legno piccolo, che trasmette al vino sentori speziati senza ammazzarlo con il dolciastro della vaniglia. Il blend viene fatto dopo circa 5 mesi di maturazione, e ad esso seguono almeno 6 mesi di riposo in bottiglia. Con il costante controllo scientifico di tutte le fasi della maturazione l'uva arriva in azienda nel momento ritenuto ottimale per i singoli prodotti da ottenere.

Caratteristiche organolettiche:

Al vertice anche in annate difficili, affascina naso e palato con un profluvio di acacia, frutta e polpa gialla, agrumi, anice, artemisia, vaniglia e mandorla dolce, con tocco minerale vieppiù evidente in coda.

Acidità totale: 5.1 g/l - Ph: 3.3

L'abbinamento: E' in grado di soddisfare vari piatti a base di pesce e carni bianche, anche involtini ripieni.

Temperatura Servizio: 10-12°C

Grado alcolico : 13%vol

Tempus vindemie,
di uva in mosto e di qui in vino,
in un'emozione il momento della magia,
come non curante perpetua la vita, come il giorno e la notte,
forse un'alchimia del Diavolo, benedetta da Dio.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com