



Gegè d'Antan Verdicchio di Matelica DOC



Cantina	Cavalieri
Denominazione	Verdicchio di Matelica D.O.C.
Tipo di uva	Verdicchio 100%
Regione	Marche
Annata	2013
Gradazione	14,5%
Bottiglia	75 cl
Affinamento	15 / 18 mesi in tini da 25 Hl in acciaio, poi 3 / 4 mesi bottiglia.
Colore	Giallo paglierino, con sfumature dal verdolino al leggero dorato. Limpido.
Profumo	Di buona intensità e finezza, con quasi ottima complessità. Riconoscimenti floreali (acacia, anche miele di acacia, camomilla, ginestra, sambuco) e fruttati (pesca, mela matura, ma anche una leggera vena esotica), minerali, erbacee, officinali/balsamiche di anice, note di lievito leggere.
Gusto	Secco, caldo, abbastanza morbido, di buona freschezza, sapido. Di corpo pieno(quasi robusto), equilibrato. Intenso, fine e ottima persistenza.

La storia di questa selezione inizia negli anni ottanta, quando mio padre cercava di trasmettere il suo modo di intendere il vino: grande attenzione in vigna ed estrema semplicità in cantina.

Il Gegè viene prodotto diminuendo ulteriormente la resa delle uve per ettaro, in cantina poi, al termine della fermentazione, vengono effettuati solo travasi. Dopo almeno un anno di affinamento in vasca sulle proprie fecce viene imbottigliato senza subire alcuna stabilizzazione o filtrazione.



**Enoteca
Dorica**

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