



MILLO

Verdicchio di Matelica Riserva D.O.C.G.

PRODUTTORE: Az. Agr. Gatti Marco

Grado 15 %Vol

Acidità totale 5,74

Fermentazione Malolattica non svolta

Uvaggio 100% Verdicchio

Vigneto: "Romaldoni" dedicato zona Quadrelle/Serre -
Cerreto D'Esì (AN)

Resa del vigneto sempre inferiore a 100 q.li/ha

Vinificazione: in bianco; tutto acciaio;

affinamento sui lieviti 6 mesi;

maturazione totale minima 18 mesi , Vetro minimo 2 mesi



Punti di forza di questi verdicchi di montagna sono rappresentati dalla schiettezza dei sapori, dalla freschezza che emerge con tutta la sua forza attraverso il colore brillante dei vini con tonalità grigio verde e al palato, la generosa acidità costituita dalla complessità di tutti i suoi acidi organici sapientemente conservati nei processi di maturazione, che con la loro diversità aromatica, ci fa cogliere le differenze fra le varie annate che si succedono.

Particolare attenzione viene prestata alla produzione dei mosti, che vengono subito dopo il primo sgrondo ripuliti e protetti dal contatto dell'aria, fino a quando diventeranno vino e fino a quando verranno versati nel bicchiere del consumatore finale, dove riemergeranno con impeto, tutti gli aromi e i profumi dell'uva e della fermentazione alcolica.