



IL PRIORE D.O.C. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore



L'etichetta.

Questa etichetta, disegnata a mano da Cinzia Tonini, moglie di Giuseppe Sparapani, racchiude tutto l'amore per la nostra terra: c'è il Priore dell'antico eremo dei Frati Bianchi, che sorge vicino ai nostri vigneti e ha tramandato la cultura della coltivazione della vite, e c'è il profilo del monte San Vicino, che domina benevolo

Cristallino, intenso, complesso, profumato di frutta e sentori floreali, avvolgente e mandorlato.

Prima annata di produzione: 1996.

Zona di produzione: Cupramontana (An).

Altitudine: 450 m s.l.m.

Data dell'impianto: 1970.

Superficie vitata: 5 ha.

Vitigno: 100% verdicchio (autoctono).

Produzione annua: 20.000 bottiglie.

Vendemmia: manuale in cassetta.

Vinificazione: 6 mesi in acciaio.

Affinamento: in bottiglia per 4 mese.

Tenore alcolico: 13,5%.

Aspetto: cristallino, paglierino intenso con riflessi verde-oro, ottima la vivacità di colore e denota una buona consistenza.

Profumo: intenso, complesso, profumi avvolgenti, spazia dalla frutta a polpa gialla pesca, albicocca e sentori floreali, tipo acacia, sentori agrumati e mandorlati, come finale decisamente minerale.

Gusto olfattivo: finissima struttura gustativa, avvolgente al palato, impatto morbido con ritorno di freschezza e bella sapidità, accompagnato da toni di agrumi. Piacevole il finale lascia una scia mandorlata e salina molto gradevole.

Abbinamenti: carne e pesce.

