



Q U D I Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore



Az. Agr. VENTURI ROBERTO
Castelleone di Suasa (AN)



Denominazione di Origine Controllata
V.Q.P.R.D.

Vitigni: Verdicchio 100%

Epoca migliore per il consumo: 2-5 Anni

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Titolo alcolometrico: 13,5% Vol.

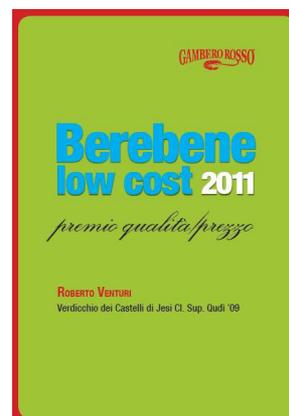
Analisi Organolettica:

Giallo paglierino intenso e consistente, al naso esprime tutta la tipicità del verdicchio con sentori netti di frutta esotica secca e ottima componente floreale diginestra, acacia, sambuco e zàgara. Al gusto regala una bocca saporita tutta imperniata sul contrasto tra dolcezza e acidità, regolata nel finale dal tono tipicizzante della mandorla amara.

Abbinamenti: La sua potente ma elegante struttura gli permette accostamenti da tutto pasto. Specialista di grandi primi piatti marinari, crostacei, pesci azzurri alla griglia, zuppe e brodetti, stoccafisso all'aconitana; superbissimo ancora su spigole, rombi e dentici al forno. Quasi insostituibile su coniglio in porchetta.



Qudi ha vinto il premio
"GRAPPOLO D'ARGENTO
2011/12"



Qudi ha vinto il premio
"BEREBENE low cost 2011"