

# SERRA FIORESE

## Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docc

La bassissima resa per ettaro, la raccolta delle uve a piena maturazione, la fermentazione e maturazione in piccoli fusti di rovere consentono a questo vino di acquisire possente ed elegante struttura. Il contatto con il legno e la lunga sosta in bottiglia arricchiscono la sua vena aromatica elegante e persistente. È un vino molto longevo se ben conservato.

### Tipo di vino

bianco asciutto.

### Zona d'origine

colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.

### Terreno

di medio impasto, con zone ricche di argilla alternate a zone sabbiose.

### Uve

Verdicchio in purezza.

### Resa ettaro

70 q

### Lavorazione

raccolta delle uve a maturazione piena con accurata selezione; pressatura soffice dei grappoli interi, pulizia del mosto a freddo e fermentazione in barriques di rovere francese.

### Affinamento

in barriques per 12 mesi con batònage, maturazione in bottiglia per almeno 2 anni in locale a termocondizionato.

### Colore

giallo con riflessi dorati, brillante.

### Profumo

complesso e fine con sentori di frutta matura e di fiori gialli che si uniscono a quelli vanigliati del legno; lunga persistenza.

### Sapore

ricco di struttura, complesso, armonico e persistente.

### Consumo

fino 10 anni.

### Abbinamenti

indicato con primi piatti, tartufo, piatti di pesce elaborati, carni bianche anche speziate e formaggi.

### Temperatura di servizio

12° C

