

TUFICO

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG



- Tipologia:** vino bianco fermo
Prima annata di produzione: 1998
Zona di produzione: collinare e pedemontana in contrada San Marco (400 metri s.l.m.) nel comune di Cupramontana (Marche)
Terreno: di origine marina, prevalentemente sabbioso con intercali argillosi ed elementi arenacei di origine pliocenica in banchi o blocchi, localmente chiamato “tufo”
Vitigno: Verdicchio (autoctono)
Sistema di allevamento: Guyot
Resa: 70 quintali di uva a ettaro
Lavorazione: raccolta manuale delle uve effettuata in epoche molto tardive. Fermentazione a basse temperature. Sosta sui propri lieviti per circa sette mesi. Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi
Grado alcool: 14% vol
Colore: giallo paglierino intenso, molto luminoso, con riflessi verde-oro
Profumo: profumi complessi e ampi. Fruttato-floreale, con riconoscimenti di ananas, pesca, nocciola, mimosa, ginestra e taglio, emergono in successive note vegetali, di salvia, e minerali di pietra focaia
Sapore: secco, morbido e sapido con un perfetto equilibrio fra le componenti dure e morbide. Lunghissima persistenza e perfetta corrispondenza con i sentori olfattivi fruttati, floreali, vegetali e minerali
Abbinamenti: salumi crudi, formaggi di media stagionatura, primi piatti di pasta e risotti con sughi vegetali di funghi, di tartufi bianchi, di pesci e crostacei; grigliate di pesce, pesci nobili salsati, crostacei cotti in qualsiasi modo, carni bianche salsate
Temperatura di servizio: 12-14° C
Calice consigliato: vini bianchi di corpo