



Cavalieri Verdicchio di Matelica DOC



Cantina	Cavalieri
Denominazione	Verdicchio di Matelica D.O.C.
Tipo di uva	Verdicchio 100%
Regione	Marche
Annata	2013
Gradazione	14%
Bottiglia	75 cl
Affinamento	8/ 15 mesi in botti da 25 Hl, 3 / 4 mesi bottiglia
Colore	Giallo paglierino, con sfumature dal verdolino al leggero dorato. Limpido.
Profumo	Di buona intensità e finezza, con discreta complessità. Riconoscimenti floreali (fiori di campo e biancospino) e fruttati (mela), minerali, erbacee, officinali/balsamiche di anice.
Gusto	Secco, caldo, abbastanza morbido, di buona freschezza, sapido. Di corpo, equilibrato. Intenso, fine e buona persistenza.

Il vino viene ottenuto con metodi tradizionali: avvenuta la pigiatura viene separato il mosto fiore da quello di prima e seconda scelta e dopo la decantazione che avviene naturalmente, il mosto limpido inizia il processo fermentativo.

Terminata questa fase, il vino viene travasato per gravità in vasche di acciaio inox da 25 Hl, situate in una grotta naturale che da sempre costituisce il luogo di conservazione per le produzioni aziendali.

