



GAIOSPINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC
Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semiterrazzato trasversale, esposizione sud-ovest.

Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fi no all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi. Vino importante per la struttura e ricchezza aromatica gode positivamente dell'invecchiamento come tutti gli altri vini. Il Gaiosipino è eccellente con il pesce, specialmente quando il cibo è complesso e forte come il baccalà o lo stoccafisso o la zuppa di pesce, brillante con uova e asparagi. Circa 10.000 bottiglie. 5 grappoli AIS

