



GRAPPOLI D'ORO Verdicchio di Matelica D.O.C.G. Riserva

Solo Verdicchio in purezza da viti allevate a 3000 ceppi/ettaro e con circa 3 kg di uva a ceppo: sono i nostri numeri dell'equilibrio, e la qualità è figlia non delle esasperazioni ma del migliore rapporto fisiologico tra terra - pianta - clima. Il momento vendemmiale è definito con le curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, ph, acidità totale. La vinificazione è riservata a quei grappoli che, alla giusta maturità, hanno la perfezione sanitaria e l'aspetto verde-oro; il processo scelto prevede la criomacerazione e la successiva fermentazione a soli 13°C per conservare il massimo carico possibile di aromi primari e secondari. Dopo il travaso il vino viene parzialmente messo a maturare in legno tostato e acciaio; dopo un anno l'imbottigliamento e l'affinamento per un anno ancora.



Abbinamenti

Nella gastronomia ha limiti altissimi solo con carni rosse, mentre è eccellente con carni bianche, di cortile, con pesce molto elaborato, con formaggi mediamente stagionati e stagionati, con tutte le paste italiane e gli antipasti solo se caldi e molto saporiti.

Ottimo come vino da compagnia in conversazioni serali o come cornice sensoriale a momenti di intenso ed intimo edonismo.

Caratteristiche

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Aspetto: colore giallo con riflessi dorati e sfumature verdognole.

Profumo: aromi floreali gialli, speziato con descrittori di albicocca secca, miele, spesso affiancati da sentori di mentolo e liquirizia. **Gusto:** In bocca ha un profilo estremamente complesso, una macedonia aromatica dove ritroviamo sia gli aromi primari che terziari. Forte mineralità e speziatura.

