



# LE VAGLIE

Verdicchio Castelli di Jesi Doc Classico

**Qualificazione:** bianco secco

**Vigneto:** in contrada le Vaglie

**Uve:** verdicchio 100%

**Gradazione alcolica:** 13,5 gradi

**Maturazione presso il produttore:** circa 8 mesi

**Durata presso il consumatore:** presumibilmente 4 anni almeno

**Esame visivo:** giallo paglierino, brillante con sfumature leggermente dorate

**Esame olfattivo:** al naso intenso e persistente, sprigiona profumi floreali con frutta agrumata e mandorle fresche

**Esame gustativo:** fresco e morbido, buona chiusura con netto richiamo ammandorlato

**Come si serve:** a 12- 14 gradi, stappando al momento

**Abbinamenti:** ostriche, crostacei, piatti di pesce salati

**Qualification:** dry white

**Vineyard:** in Le Vaglie Locality

**Grape:** verdicchio 100%

**Alcoholic strenght:** 13,5 % vol.

**Ageing at the winery:** about 8 months

**Shelf life at the consumer's:** 4 years at least

**To the eye:** bright pale yellow with a slight tinge of gold

**To the nose:** intense and persistent, exhales floral scents, with citrus fruit and fresh almonds

**To the taste:** fresh and smooth, good ending with clear almond recall

**Serving temperature:** at 12°- 14° C, uncorking just before use

**Serve with:** oysters, shellfish, fish with sauces

