



## SABBIONARE

### Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico Superiore



L'esposizione dei terreni consente all'uva di arrivare a maturazione con notevole contenuto zuccherino. Un buon corredo acido insieme ad una accurata scelta dei grappoli in vigna sono le condizioni ideali per la produzione del Sabbionare.

Di colore paglierino carico, si accentua con la maturazione in tenui riflessi dorati.

All'olfatto si evidenziano profumi di pesca a polpa bianca.

La maturazione delle uve consente l'esaltazione delle note del vitigno caratterizzato da un tipico sapore di mandorla nel retrogusto.

Gradazione alcolica: 13/13,5°C variabile nelle annate

Temperatura di degustazione: 11°/12° C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti elaborati, carni bianche, speziate, grigliate di pesce

L'Azienda Sabbionare è condotta da Donatella Paoloni, dal marito Paolucci Sauro e, da poco tempo, anche dal loro figlio Mirco.

Si trova a Montecarotto, un paese nell'entroterra marchigiano della provincia di Ancona a circa 380 mt sul livello del mare, su terreni da sempre vocati alla coltura dei vigneti, ed in particolare a quella del "Verdicchio", per la loro composizione ed esposizione ottimale.

E' immersa nel verde dei vigneti e circondata da altre colture che riempiono il paesaggio di colori e sfumature culminanti all'orizzonte con il colore violaceo delle montagne. Attualmente la superficie totale è di 13ha, di cui 4 ha di proprietà e 9 ha in affitto.