

SERRA FIORESE

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docc

La bassissima resa per ettaro, la raccolta delle uve a piena maturazione, la fermentazione e maturazione in piccoli fusti di rovere consentono a questo vino di acquisire possente ed elegante struttura. Il contatto con il legno e la lunga sosta in bottiglia arricchiscono la sua vena aromatica elegante e persistente. È un vino molto longevo se ben conservato.

Tipo di vino

bianco asciutto.

Zona d'origine

colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.

Terreno

di medio impasto, con zone ricche di argilla alternate a zone sabbiose.

Uve

Verdicchio in purezza.

Resa ettaro

70 q

Lavorazione

raccolta delle uve a maturazione piena con accurata selezione; pressatura soffice dei grappoli interi, pulizia del mosto a freddo e fermentazione in barriques di rovere francese.

Affinamento

in barriques per 12 mesi con batònage, maturazione in bottiglia per almeno 2 anni in locale a termocondizionato.

Colore

giallo con riflessi dorati, brillante.

Profumo

complesso e fine con sentori di frutta matura e di fiori gialli che si uniscono a quelli vanigliati del legno; lunga persistenza.

Sapore

ricco di struttura, complesso, armonico e persistente.

Consumo

fino 10 anni.

Abbinamenti

indicato con primi piatti, tartufo, piatti di pesce elaborati, carni bianche anche speziate e formaggi.

Temperatura di servizio

12° C

