



Verdicchio di Matelica D.O.C. Cantina Valdimiro

Seducente alla vista, paglierino dorato. Elegante l'olfatto di ginestra, mimosa, mughetto e giglio, seguiti da prugne gialle e cedro. Note erbacee di alloro e melissa e un tocco minerale sulfureo. Gusto pieno e raffinato, freschezza e sapidità accompagnano le note morbide per un perfetto equilibrio. Elegante finale di mandorla verde. Tutto acciaio.

Le caratteristiche tipiche del Verdicchio di Matelica, in questa interpretazione, ne fanno un vino abbinabile ad un gran numero di piatti, dai lunghi aperitivi alle pietanze a base di pesce o carne bianca. Particolarmente indicato, per la sua freschezza ai salumi o ai formaggi ed ai cibi grigliati. Il profumo è intenso, fresco dai sentori di fiori e frutta bianca e il gusto è netto e sapido, dalla marcata freschezza e dalla tipica nota amarognola.



CANTINA VALDIMIRO
Frazione Collamato 25
60044 Fabriano, AN

ENOTECA DORICA