



DOSAGGIO ZERO 2019 Verdicchio

REGIONE:
Marche

ZONA DI PRODUZIONE:
Colline di Tavignano

DENOMINAZIONE:
**Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Spumante**

VITIGNO:
100% Verdicchio



INVECCHIAMENTO:

Colline in leggero pendio con esposizione ad est, terreni argillosi ricchi di calcare



VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata con successivo affinamento in acciaio per 8 mesi



AROMA E SAPORI

Note di lievito all'inizio, sfumature erbacee di idrocarburo e lime lasciano poi posto a sentori di frutta matura

Gusto secco e fine, in bocca sensazioni vegetali si alternano a sfumature più minerali e strutturate



ABBINAMENTI:

Adatto come entrata, ma può accompagnare anche i crudi e antipasti di pesce