



LACANOSA

VIRIDIS

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO
DOC

Il Verdicchio, dal latino "Viridis" è legato alle caratteristiche dell'uva: di colore verde, fiorente, vigorosa. Il nome è un omaggio ai nostri vitigni, di recente acquisizione, di età tra i 12 e 20 anni, che si sviluppano per un totale di 12 ettari attorno a Jesi, in provincia di Ancona.



VITIGNO: Verdicchio 100%.

VIGNETI: da 194 a 233 Mt. s.l.m., allevati a Guyot; 3.831 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice, lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 20 °C.

MATURAZIONE: sei mesi in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: due mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: intenso di fiori e frutti bianchi, nota agrumata e di mandorle fresche.

Sapore: fragrante, vivace e fresco. Minerale, con una nota salata finemente acida ed amarognola nel finale che dona al vino pulizia ed eleganza.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo aperitivo, eccellente con antipasti, verdure e formaggi freschi, carni bianche e piatti di pesce in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

DURATA: da bersi entro due anni.