



LACANOSA

PICUS VIRIDIS

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE
DOC

Picchio Verde, dal latino "Picus Viridis".

Il picchio verde è un uccello che funge da indicatore biologico dell'equilibrio di un territorio. Per noi questa specie è un simbolo perfetto del nostro impegno per la sostenibilità, perché è molto sensibile ai fattori ecologici e conferma la salute dell'ambiente. Il picchio verde è anche un uccello di buon auspicio che rappresenta forza, dedizione e perseveranza, il che lo rende un emblema appropriato per il nostro progetto La Canosa. Totem dell'antico popolo Piceno, il picchio verde fu scelto come stemma della regione Marche. Rappresenta una preziosa gemma del nostro portfolio a completamento della gamma di vini bianchi autoctoni.



VITIGNO: Verdicchio 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia di Ancona, comune di Maiolati Spontini.

VIGNETI: da 137 a 175 Mt. s.l.m., allevati a guyot; a 3.703 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 evidenti riflessi verdolini.

Profumo: delicato, caratteristico, note di pesca bianca, biancospino, ananas, mandorla.

Sapore: ricco di struttura, armonico e persistente. Minerale, con una nota salata finemente acida ed amarognola che nel finale dona al vino pulizia ed eleganza.

GRADO ALCOLICO: dai 13,5 ai 14% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente con antipasti, verdure e formaggi erborinati, carni bianche anche speziate e piatti di pesce al guazzetto, grigliato, gratinato o al cartoccio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.