MATTO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
BIOLOGICO

Varietà: Verdicchio 100%

Vigneto: San Marcello (AN), Altitudine 200-230 metri – età vigneti 60 anni

Suolo: argille calcaree e sabbia

Viticultura: biologica certificata

Vendemmia: a mano in piccole cassette

Resa: 50 q/h

Vinificazione: fermenta in vasche di acciaio e riposa 6 mesi sulle fecce fini in acciaio e per il 7% in uovo di cemento non vetrificato

Note: Colore giallo paglierino, aromi intensi di fiori bianchi, fiori di pesco e agrumi. Sostenuto da una spiccata mineralità che promette una grande evoluzione. Bocca pulita e secca che richiama le note agrumate. Da abbinare con antipasti di pesce, paste di mare e carni bianche.

Perché ci piace: è una selezione delle migliori parcelle del nostro vigneto. Matto rappresenta perfettamente il nostro modo di interpretare questa nobile uva.

Bottiglie prodotte: 9700

Filodivino società Agricola forestale s.r.l. – Via Serra, 46 San Marcello 60030 (AN) Italia

P. IVA 02578620425 – www.filodivino.it – info@filodivino.it