



SERRA 46

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
BIOLOGICO

Varietà: Verdicchio 100%

Vigneto: San Marcello (AN)
Altitudine 220-230 metri

Suolo: argille calcaree e sabbia

Viticultura: biologica certificata

Vendemmia: a mano in piccole cassette

Vinificazione: fermenta in vasche di acciaio e riposa 3 mesi sulle fecce fini, poi tre mesi in bottiglia

Note: Colore giallo intenso, con note di frutti bianchi e frutta esotica. La bocca è piena e morbida, con una struttura minerale e la giusta acidità. È ideale per aperitivi e per accompagnare piatti delicati di pesce e formaggi freschi

Perché ci piace: è l'espressione più pura e diretta del nostro territorio, nel cuore della denominazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

