



Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

IL TERRITORIO DEL VERDICCHIO

Una selezione massale, una resa per ettaro più bassa e una raccolta leggermente posticipata rendono questo vino complesso ed elegante.

Mass selection, low yealds per hectar and a slightly late harvest, make this wine complex and elegant.

ZONA D'ORIGINE: colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.
AREA OF ORIGIN: hills of Castelli di Jesi in the Classic Doc area.

TERRENO: di medio impasto.
SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Verdicchio.

RESA PER ETTARO: 110 q
YIELD X HECTARE: 11.000 kg

LAVORAZIONE: raccolta delle uve a maturazione, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
WINEMAKING: harvesting of fully ripe grapes, soft pressing, cold settling of the must and fermentation at controlled temperatures.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata.
AGEING: in stainless steel.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdi.
COLOUR: straw yellow with greenish reflections.

PROFUMO: elegante, fruttato con tendenza al floreale.
BOUQUET: fruity and remarkably elegant with a predominance of scents fruity, elegant with floral scents.

SAPORE: sapido e di buona struttura, con una nota di freschezza molto piacevole.
FLAVOUR: sapid and firmly structured with a note of freshness that is extremely pleasant.

CONSUMO: entro 3/4 anni dalla vendemmia.
CONSUMPTION: within 3/4 years following the harvest.

ABBINAMENTI: indicato con primi piatti, frittura, pesci e carni bianche.
FOOD PAIRINGS: it goes perfectly with first courses, fried food, fish and white meat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 12°C



cl.37,5
cl.75
cl.150