



# Serra del Conte Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico

## IL TERRITORIO DEL VERDICCHIO

Si tratta di un vino fresco, delicato e piacevole da bere giovane.

It is a fresh wine, light and pleasant to drink young.



**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:** 140 q  
**YIELD X HECTARE:** 14.000 kg

**LAVORAZIONE:** raccolta delle uve a maturazione, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.  
**WINEMAKING:** soft pressing, cold settling of the must, fermentation at controlled temperature.

**AFFINAMENTO:** in acciaio a temperatura controllata.  
**AGEING:** in stainless steel tanks at controlled temperature

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

**PROFUMO:** fine e fruttato.  
**BOUQUET:** fine and fruity

**SAPORE:** fresco, sapido e morbido allo stesso tempo.  
**FLAVOUR:** fresh, sapid and smooth.

**CONSUMO:** da bere giovane.  
**CONSUMPTION:** preferably young.

**ABBINAMENTI:** indicato con antipasti e pesce.  
**FOOD PAIRINGS:** appetizers and seafood.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE:** 10°C - 12°C



chiusura: tappo  
raso o tappo vite  
closure: reg. cork  
or screw cap

cl.75