



# 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