



Aelya Verdicchio di Matelica Doc

È il Verdicchio di Matelica DOC nella cultura della tradizione. Classico nel gusto è caratterizzato da una filosofia produttivo-organolettica di vino facile, accattivante ma intelligente, adatto al bevitore occasionale, ma molto interessante ed intrigante per l'esperto degustatore.

Verdicchio di Matelica DOC is the expression of the traditional culture of le Marche region. With a classic flavor, it's characterized by a sensory and productive philosophy "easy to drink" wine, catchy but intelligent, suitable for the Verdicchio's novice, for the occasional drinker, but very interesting even intriguing to the expert taster.

ZONA D'ORIGINE: colline di Matelica (MC)
AREA OF ORIGIN: Matelica (MC)

TERRENO: argilloso-calcareo.
SOIL: clay and calcareous.

UVE | GRAPES: 100% Verdicchio.

RESA PER ETTARO: 110 - 130 q
YIELD X HECTARE: 11.000 - 13.000 kg per ha

LAVORAZIONE: raccolta manuale delle uve, pigiatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati.

WINEMAKING: hand-picked grapes, soft pressing of the grapes, cold settling of the must, fermentation process is carried out at low controlled temperature in stainless steel tanks by using selected yeasts.

AFFINAMENTO: 4 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.
AGEING: 4 months in stainless steel tanks and 2 months in the bottle.

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

PROFUMO: elegante ed intenso con note floreali, (acacia e ginestra) fruttate (pompelmo, mela, albicocca e pesca).

BOUQUET: elegant and intense at the same time, with floral (acacia, broom) and fruity (grapefruit, apple, apricot and peach) scents.

SAPORE: armonico, fresco e sapido, con aromi fruttati e floreali.
FLAVOUR: fresh sapid and well-balanced with floral and fruity aromas.

CONSUMO: fino 3 anni dalla vendemmia.
CONSUMPTION: within 3 years following the harvest.

ABBINAMENTI: indicato con antipasti, primi di pesce e frittture, affettati e formaggi giovani.

FOOD PAIRINGS: appetizers, pasta with fish or seafood, fried foods, not aged cold cuts,

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 12°C – 54°F



cl.75