



Aelya Verdicchio di Matelica Doc

Il Verdicchio di Matelica Doc è espressione autentica del Verdicchio di montagna, nato da vigneti coltivati in una valle preappenninica protetta da due dorsali, dove altitudine e condizioni pedoclimatiche uniche danno vita a un vino dalle note fresche e floreali, caratterizzato da una spiccata acidità e da una longevità media, tipica del vitigno.

Verdicchio di Matelica DOC represents an authentic expression of mountain-grown Verdicchio, sourced from vineyards cultivated within a pre-Apennine valley sheltered by two mountain ridges. Here, elevation and distinctive pedoclimatic conditions shape a wine defined by fresh, floral aromatics, a pronounced natural acidity, and a medium ageing potential typical of the variety.

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

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

UVE | GRAPES: 100% Verdicchio.

RESA PER ETTARO: 110–130 q.
YIELD PER HECTARE: 11,000–13,000 kg.

LAVORAZIONE: vendemmia manuale, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati.
WINEMAKING: hand-picked grapes, gentle pressing, cold settling and low-temperature fermentation with selected yeasts.

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

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

PROFUMO: elegante e intenso, con note floreali e fruttate.
BOUQUET: elegant and intense, with floral and fruity notes.

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

CONSUMO: entro 3 anni dalla vendemmia.
CONSUMPTION: within 3 years from harvest.

ABBINAMENTI: ideale con antipasti, primi di pesce, frittura, affettati e formaggi giovani.
FOOD PAIRINGS: ideal with appetizers, fish pasta, fried dishes, young cold cuts and cheeses.

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



cl.75