

*Ergo
Mirizzi*

DESCRIZIONE

Ergo nasce a Monteroberto, uno dei castelli di Jesi più vocati per la produzione di vino all'interno dell'area classica.

Un Cru frutto di una selezione molto accurata di uve coltivate in regime biologico.

Verdemmia tardiva, vinificazione in cantina effettuata con metodi tradizionali e in lungo affinamento, di cui una parte in ANFORA, danno vita ad un vino unico e originale.

SCHEDA TECNICA



VITIGNO:	Verdicchio in purezza
CATEGORIA:	Verdicchio classico superiore
ZONA DI ORIGINE:	Castelli di Jesi
PRODUZIONE:	Tradizionale all'aperto, utilizzo dei lieviti indigeni, parziale controllo della temperatura, fermentazione ed affinamento sui propri lieviti, di cui parte in anfora, per un anno.
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi oro
PROFUMO:	Intenso ed ampio, ricco di frutta tropicale con sferzate agrumate addolcite da sentori di miele e frutta secca.
SAPORE:	Un sorso pieno e morbido ma anche fresco e sapido che incanta per il suo equilibrio.
GRADO ALCOOL:	14% -15%
ABBINAMENTI:	Un verdicchio di stile antico perfetto compagno di viaggio del cibo della Tradizione: vincisgrassi, coniglio in porchetta, brodetto, terrina di agnello.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14° C