

Ori di Verdicchio classico superiore
Pontemagno

DESCRIZIONE

Delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare.
Il vino viene ottenuto selezionando solo i grappoli migliori di uva Verdicchio, con la raccolta in cassetta, la pressatura soffice e con un successivo leggero passaggio in barrique. Vino giovane ma di grande caratura.

SCHEDA TECNICA



VITIGNO:	Verdicchio 100%
CATEGORIA:	Classico Superiore DOC-
ZONA DI ORIGINE:	limitata ai comuni collinari a ridosso di Jesi (San Paolo di Jesi, Staffolo, Apiro)
PRODUZIONE:	Il vino viene ottenuto selezionando solo i grappoli migliori di uva Verdicchio, con la raccolta in cassetta, la pressatura soffice e con un successivo leggero passaggio in barrique. Vino giovane ma di grande caratura.
COLORE:	Colore giallo paglierino sfumature che volgono al dorato con la maturazione.
PROFUMO:	Delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare.
SAPORE:	Gusto intenso e deciso con tendenza amarognola, che può raggiungere risultati ancora migliori con l'affinamento in bottiglia.
GRADO ALCOL:	13,5% Vol.
ABBINAMENTI:	Si può affermare che tutti i piatti della cucina mediterranea trovano soddisfazione dall'accostamento con uno dei "verdicchi": antipasti, carni bianche (più o meno elaborate), carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Ma è soprattutto con il pesce, i crostacei e i molluschi che vi è lo "sposalizio" d'elezione. Buono anche con le ricette più elaborate che richiedono un vino di forte personalità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	13° C