PartnerWine

Rojano verdicchio dei castelli di Jesi Doc Passito Vallerosa Bonci

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto dall'appassimento in pianta delle uve Verdicchio del vigneto sito in contrada Rovejano. Vendemmia fine novembre. Pressatura delle uve intere e fermentazione lenta. In primavera viene messo in barriques e lasciato in affinamento per quattro o cinque mesi.

SCHEDA TECNICA

VITIGNO:	Verdicchio dei castelli di Jesi
CATEGORIA:	doc
ZONA DI ORIGINE:	Cupramontana
PRODUZIONE:	Prodotto ottenuto dall'appassimento in pianta delle uve Verdicchio del vigneto sito in contrada Rovejano. Vendemmia fine novembre. Pressatura delle uve intere e fermentazione lenta. In primavera viene messo in barriques e lasciato in affinamento per quattro o cinque mesi.
COLORE:	giallo ambra ramato.
PROFUMO:	molto intenso, persistente di frutta secca, di fieno stagionato, di salvia con accentuate note di miele di acacia e vaniglia.
SAPORE:	dolce con una vena decisa che ricorda fichi appassiti, mandorla e noce.
GRADO ALCOOL:	13,5% - 14%
ABBINAMENTI:	formaggio stagionato di fossa. Pasticceria secca.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14°C

PartnerWine
info@partnerwine.com