

PASSIONE PER IL VERDICCHIO

Amelior

Questo vino nasce da una selezione dei nostri migliori vigneti ed esprime la potenza aromatica di questa nobile varietà, in un stile ricco e complesso, intenso e armonico con un'ampia chiusura di bocca e persistenza aromatica.

Tipo di vino	Bianco asciutto.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 400 m s.l.m.
Terreno	Molto sciolto e drenante, tendente all'argilloso-calcareo.
Uve	Verdicchio in purezza.
Resa per ettaro	80 - 100q
Lavorazione	Selezione e raccolta manuale delle migliori uve, pigiatura e pressatura soffice delle uve, macerazione a bassa temperatura del pigiato, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati in vasche di cemento vetrificato.
Affinamento	12 mesi in cemento e almeno 6 mesi in
Colore	Giallo brillante con riflessi dorati
Profumo	Complesso e fine con sentori di frutta matura (pesca, mela) e di fiori gialli (ginestra, camomilla) che si uniscono a suadenti note di spezie e frutta secca.
Sapore	Di grande struttura, ricco con un finale cremoso e suadente.
Consumo	Fino a 10 anni.
Abbinamento	Piatti ricchi e base di pesce e carni bianche, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	10 - 12°C



L A M E L I A

Lamelia Srl · Via Raffaello 1C · I-62024
Matelica (MC)

Tel. +39 0737 810 13 • info@lameliavini.it