

# PASSIONE PER IL VERDICCHIO

## San Vito Verdicchio di Matelica D.O.P

*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 struttura 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	Raccolta manuale delle migliori uve, vinificazione in riduzione, pigiatura e pressatura soffice delle uve, macerazione a freddo del pigiato per 8 - 12 ore a 10°C, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata (16 - 18°C) con aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica con batteri selezionati per il 50% del vino.
Affinamento	8 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi verdi.
Profumo	Intenso e complesso, caratterizzato da note fruttate mature di mela, pesca, albicocca e melone giallo, miste a fiori secchi ed erbe aromatiche.
Sapore	Strutturato, di forte impatto e morbidezza, ma allo stesso tempo di notevole freschezza e piacevole sapidità.
Consumo	Fino a 5 anni.
Abbinamento	Piatti ricchi e base di pesce e carni bianche, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	10 - 12°C

