

PASSIONE PER IL VERDICCHIO

Lamelia

Verdicchio di Matelica D.O.P

*E' un vino che esprime la freschezza del Verdicchio
tramite i suoi eleganti e fragranti profumi e la sua sapidità.
E' uno stile moderno e giovanile che è di facile approccio e bevibilità.*

Tipo di vino	Bianco asciutto.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 300 m s.l.m.
Terreno	Argilloso-calcareo.
Uve	Verdicchio in purezza
Resa per ettaro	100 - 120 q
Lavorazione	Raccolta manuale delle uve, vinificazione in riduzione, pigiatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16 - 18°C) con aggiunta di lieviti selezionati.
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdi.
Profumo	Fruttato con sentori di mela renetta, mandorla e frutta bianca (pesca, albicocca, nettarina).
Sapore	Di notevole freschezza e di grandi sensazioni olfattive, con piacevole mineralità e sapidità.
Consumo	Entro 2 anni dalla vendemmia.
Abbinamento	Antipasti, fritti, salumi poco stagionati, primi piatti, pesce crudo, formaggi semi-stagionati.
Temperatura di servizio	10 - 12°C



L A M E L I A

Lamelia Srl · Via Raffaello 1C · I-62024 Matelica (MC)
Tel. +39.0737.840.13 · info@lameliavini.it · www.lameliavini.it