

LEIDENSCHAFT FÜR VERDICCHIO

San Vito Verdicchio di Matelica D.O.P

Dieser Wein entspringt einer Selektion aus unseren besten Weinbergen und drückt die aromatische Kraft dieser edlen Rebsorte aus, mit einem reichen und komplexen Charakter, intensiv und harmonisch, der sich strukturreich am Gaumen entfaltet und mit einem aromatischen Abgang endet.

Weinart	Trockener Weißwein
Herkunftsgebiet	Hügel von Matelica (MC) – 400 m ü.d.M.
Boden	Sehr locker und wasserdurchlässig, mit Tendenz zu lehmig-kalkhaltig.
Trauben	Verdicchio sortenrein
Ertrag pro Hektar	8.000 – 10.000 kg
Verarbeitung	Handlese der besten Trauben, reduktive Vinifikation, Kelttern und sanftes Pressen der Trauben, Kaltmazeration der gequetschten Trauben für 8 - 12 Stunden bei 10 °C, statisches Dekantieren des Mosts und anschließende alkoholische Vergärung bei kontrollierter Temperatur (16 - 18 °C) unter Hinzufügen ausgewählter Hefen. Malolaktische Gärung mit ausgewählten Bakterien für 50 % des Weins.
Ausbau	8 Monate im Stahltank und 2 Monate in der Flasche.
Farbe	Intensives Strohgelb mit grünen Reflexen.
Duft	Intensiv und komplex, mit Noten reifer Früchte wie Apfel, Pfirsich, Aprikose und gelbe Melone, gepaart mit Strohblumen und Kräutern.
Geschmack	Strukturiert, mit starkem Eindruck und Geschmeidigkeit, aber zugleich besonders frisch und angenehm geschmackvoll.
Trinkempfehlung	Bis 5 Jahre.
Empfohlene Speisen	Reichhaltige Gerichte und Gerichte mit Fisch und weißem Fleisch, gereifte Käsesorten.
Serviertemperatur	10-12 °C

