

LEIDENSCHAFT FÜR VERDICCHIO

Lamelia

Verdicchio di Matelica D.O.P

Dieser Wein verkörpert durch seine eleganten und duftenden Aromen und seine salzige Note die Frische des Verdicchio. Der moderne und junge Charakter trifft den Geschmack vieler und überzeugt mit seiner angenehmen Trinkbarkeit.

Weinart	Trockener Weißwein
Herkunftsgebiet	Hügel von Matelica (MC) – 300 m ü.d.M.
Boden	Lehmig-kalkhaltig
Trauben	Verdicchio sortenrein
Ertrag pro Hektar	10.000 – 12.000 kg
Verarbeitung	Handlese der Trauben, reduktive Vinifikation, Keltern und sanftes Pressen der Trauben, statisches Dekantieren des Mosts und anschließende alkoholische Vergärung bei kontrollierter Temperatur (16 - 18 °C) unter Hinzufügen ausgewählter Hefen.
Ausbau	4 Monate im Stahltank und 2 Monate in der Flasche.
Farbe	Strohgelb mit grünen Reflexen.
Duft	Fruchtig mit Anflug von Renette, Mandel und weißen Früchten (Pfirsich, Aprikose, Nektarine).
Geschmack	Ausgeprägte Frische und große Geruchsempfindungen, mit angenehmer Mineralität und salziger Note.
Trinkempfehlung	Innerhalb von 2 Jahren ab der Weinlese.
Empfohlene Speisen	Vorspeisen, Frittiertes, kurz gereifte Wurstwaren, Pasta- und Reisgerichte, roher Fisch und halbreife Käsesorten.
Serviertemperatur	10-12 °C

