TENUTE
CESARONI

LE BARBATELLE



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOP Classico

Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
All'interno della classica zona di produzione del vino Verdicchio nel comune di Poggio San Marcello - terra di Gioncare.

Vitigno
90% Verdicchio e 10% altri vitigni (Chardonnay, Trebbiano e Malvasia).

Superficie
25 Ha

Sistema di coltivazione
Cortina semplice

Rese per ettaro
140 q di uva

Densità d'impianto
3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Età del vigneto
15 anni

Suolo
Prevalenza di argille miste a sabbie tendenti al calcareo.

Esposizione ed altitudine
Nord Est - Nord Ovest a oltre 400-420 m s.l.m.

Gradazione alcolica
13% vol

Vinificazione
Vendemmia meccanica di uve verdicchio, diraspate, pigiate, pressatura soffice e abbassamento di temperatura grazie alla CO2 alimentare, seguito da decantazione dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati seguita da affinamento sui lieviti. Il vino riposa ed affina per 1 mese in cantina in queste cisterne d'acciaio, successivamente viene accuratamente filtrato, chiarificato. All'imbottigliamento seguono un minimo di 45 giorni di affinamento in bottiglia pima del rilascio sul mercato.

Note di degustazione
Colore verde limone chiaro; profumi freschi di fiori di campo, con sentori di mela verde e sentori percettibili di mandorle amare. Il gusto morbido e armonico offre delicate emanazioni agrumate ed erbacee, esprimendo l'esempio più puro ed onesto del Verdicchio. Servire a 11-12° C.

Conservazione
Vino di buon corpo e rinfrescante acidità, da degustare giovane. Dà il meglio di sé se consumato entro il primo anno di vita.

Abbinamenti
La struttura giovane e fragrante del vino suggerisce l'abbinamento con piatti di pesce, sia della cucina tradizionale che moderna. Si abbina ottimamente a primi piatti contenenti sughi di pesce bianco (risotti e spaghetti alle vongole) o quelli a base di verdure. Insuperabile insieme a sarde, acciughe e sgombri. Si abbina davvero molto bene alle carni bianche dei piccoli animali da fattoria.

Bottiglia
Borgognotta leggera 0,75 Lt

Tappo
Sughero agglomerato

Misure
Cartoni da 6 bottiglie cm 25 x 16,5 x H32 - peso Kg 7,25
Pallet misura cm 84 x 120 x H178 - totale 5 file da 23 cartoni per un totale di 115 cartoni Kg 840

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

BOTTIGLIA | GL 71	CAPSULA | C PVC 90	TAPPO | FOR 51
vetro	**plastica**	**organico**

E per 100 ml
294.06 kJ
70.98 kcal