TENUTE
CESARONI

LE BARBATELLE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOP Superiore



Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
All'interno della classica zona di produzione del vino Verdicchio in località Poggio San Marcello

Vitigno
95% Verdicchio, 5% altre uve.

Superficie
5 Ha

Sistema di coltivazione
Sylvoz

Rese per ettaro
98 q di uva da vino

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

Età del vigneto
20 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
14% vol

Vinificazione
Vinificazione: Vendemmia meccanica di uve sane di Verdiccio monoclonali, diraspate, poste nella pressa e lasciate criomacerare per un periodo di 5 giorni, pigiatura, pressatura soffice e abbassamento di temperatura grazie alla CO2 alimentare, seguito da una prefermentazione e sfecciatura tramite decantazione statica del mosto a bassa temperatura in gandi vasche di cemento per un periodo non inferiore a 12 ore. Fermentazione di 3 settimane in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Vino trasferito in cisterne di cemento viene lasciato sulle fecce per 3 mesi con frequenti rimontaggi, dopo di che viene filtrato chiarificato ed imbottigliato. Affina in bottiglia per almeno 60 giorni prima di essere rilasciato sul mercato.

Note di degustazione
Il vino è di colore limone intenso. Al naso i profumi spaziano dalle bellissime sfumature di fiore bianco e giallo alla mela Golden, richiami all'ananas e alla frutta secca. In bocca è generoso e ampio, sapido e di buona struttura, bilanciato da naturale freschezza, sequenza aromatica lunga e persistente, con bei sentori di frutta esotica come l'ananas nel finale. Temperatura di servizio 12-13° C.

Conservazione
Vino di grande corpo e spiccata acidità può essere bevuto ora ma è capace di ulteriore invecchiamento ed importanti evoluzioni.

Abbinamenti
Il vino giovane e profumato di struttura importante suggerisce l'abbinamento con piatti di pesce complessi, sia della cucina tradizionale che moderna. Si abbina ottimamente a primi piatti a base di sughi di pesce bianco (risotti e spaghetti alle vongole) e pesci ben grigliati e piatti con doppia panna. Si sposa davvero molto bene con Coniglio, e si legge di carne di piccoli animali da fattoria.

Bottiglia
Bourgonde pesante 0,75 L

Tappo
Sughero agglomerato lunga durata

Misure
Cartoni da 6 bottiglie coriche cm 32 x 26 x H18 - peso Kg 10,72
Pallet misura cm 81 x 120 x H154 - totale 8 file da 11 cartoni per un totale di 88 cartoni Kg 943

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
316.68 kJ
76.44 kcal