TENUTE
CESARONI

i Frondi

VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI
DOC
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
30 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 calcare

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

Gradazione alcolica
13% vol

Vinificazione
Uve sane raccolte a mano, diraspate, pigiate, pressatura soffice e abbassamento di temperatura, seguito da decantazione dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati seguita da affinamento sui lieviti. Il vino affina per due mesi in cantina, viene accuratamente filtrato e travasato in serbatoi di stoccaggio. L'imbottigliamento avviene assicurandosi (utilizzando gas inerti) che l'aria non venga mai a contatto con il vino preservandone gli aromi primari di frutta.

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 11-2 ° 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

EAN Prodotto
8028866550882