



**PODERE
L'INFINITO**

COR DE LEONE

DENOMINAZIONE: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Colline di Staffolo - Contrada San Martino, Staffolo (AN)

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 400 s.l.m. circa

VIGNETO COR DE LEONE: Impianto del 1980 con estensione di 1 ettaro circa

GIACITURA ESPOSIZIONE: Collina in leggero pendio con esposizione sud ovest su terreno argilloso/calcareo

VITIGNO COLTIVATO: Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e doppio capovolto

RESA: 60 q/ha

TECNICA DI RACCOLTA: Taglio manuale del grappolo successivamente adagiato in piccole cassette con immediata selezione delle uve qualitativamente migliori
TECNICA DI VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco a temperatura controllata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo sei mesi

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

AROMA: Di estrema purezza, molto vario il ricordo della scorza di limone candita che si unisce alla nocciola, gelso e ananas prima che sia la vena minerale a dare un taglio più austero alla complessità

GUSTO: Tipico del verdicchio con un impatto di spessore ben contrastato dall'acidità che mantiene un perfetto equilibrio

ABBINAMENTO: Si sposa perfettamente con piatti tradizionali della cucina marinara nonché con formaggi mediamente stagionati, salumi e carni