



Custodi operosi della nostra terra

CA' DI CERERE

DENOMINAZIONE: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Colline di Staffolo, Contrada San Martino

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 350-400 s.l.m. circa

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

VITIGNO COLTIVATO: Verdicchio

FORMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto

RESA: 100 q/ha

TECNICA DI RACCOLTA: Taglio manuale del grappolo con immediata selezione delle uve qualitativamente migliori successivamente adagiate in carrelli di piccola capacità

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA: Di frutta fresca e frutti esotici e floreale

GUSTO: Verdicchio saporito salino tiolico molto fresco e minerale

ABBINAMENTO: Antipasti di mare, frittate con erbe primaverili, primi piatti e aperitivi