



VICARI
Tradizione di famiglia



Oltretempo del Pozzo Buono

Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico

Dalla parte dove l'argilla lascia spazio alla sabbia, dove le uve acquistano un colore sempre più marcato, da questo terreno posto nella parte soleggiata della valle nasce Oltretempo.

Un vino che abbiamo pensato per esaltare quelle caratteristiche di longevità di questo meraviglioso vitigno.

Dopo una raccolta in cassette alle prime luci dell'alba ed una vinificazione in bianco molto attenta, sosta sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il lungo affinamento in vetro di almeno 30 mesi lo rende molto equilibrato; un vino di grande struttura con profumi floreali che si integrano perfettamente con quelli più complessi come erbe aromatiche e spezie.

Un vino capace di grandi evoluzioni che riesce ad esprimere la sua perfezione nel tempo.

Perfetto su pesce, crostacei, arrostiti di carni bianche e formaggi di media pasta o stagionati. Si consiglia di servire ad una temperatura di 15°-16° C.

Vitigno di origine:	Verdicchio 100%.
Zona di produzione:	Territorio di Morro d'Alba.
Terreno:	Prevalentemente sabbioso.
Altitudine:	180 m. s. l. m.
Esposizione:	Sud.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Densità di impianto:	3.600 piante / ha
Sistema di raccolta:	Esclusivamente a mano in cassette.
Vinificazione:	Pressatura soffice del grappolo in assenza di ossigeno con successivo illimpidimento del mosto a basse temperature. Spillatura del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione:	In acciaio su fecce fini per circa 10 mesi e in bottiglia per 30 mesi
Resa:	60 - 70 Q di uva ad ha.
Caratteristiche:	Colore: Giallo brillante ed intenso con riflessi verdognoli. Sentore: Elegante di fiori di campo ed erbe aromatiche; pietra focaia. Sapore: Secco, morbido, di gran corpo con un ottimo equilibrio gustativo e retrogusto gradevolmente amarognolo.
Grado alcolico:	14.5% vol.
Acidità totale:	6.8 g/l
Temperatura di servizio:	15°-16° C circa.
Abbinamenti:	Pesce, crostacei, arrostiti di carni bianche e formaggi di media pasta o stagionati.

Azienda Agricola Vicari

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245
info@vicarivini.it - www.vicarivini.it