



VICARI
Tradizione di Famiglia



Verdicchio Del Pozzo Buono

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico - Vino DOC bianco Classic Verdicchio dei Castelli di Jesi White DOC wine

VERDICCHIO DEL POZZO BUONO

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico - Vino DOC bianco *Classic Verdicchio dei Castelli di Jesi White DOC wine*

È il più noto e rinomato delle Marche, viene prodotto dalla nostra azienda selezionando le uve e vinificandolo in purezza; il colore è giallo paglierino intenso con sottili sfumature verdi.

Al palato risulta franco e pulito rivelando un corpo di buona struttura ed una sensibile componente alcolica. Un sapore fresco e secco con un retrogusto gradevolmente amarognolo, ed una persistenza in bocca molto lunga.

Le sue caratteristiche gli permettono una vasta scelta di abbinamenti, dalle minestre, paste o risotti con verdure non molto aromatiche, allo scontato pesce.

Viene servito a 10°-12° C.

The best known and most famous wine of the Marche region, it is produced in purity from carefully selected grapes. It has an intense, straw yellow colour with slightly green tones.

Its flavour is frank and clean to the palate, revealing well-structured body and a considerable alcoholic content. A fresh, dry wine with a pleasantly bitter aftertaste that persists for a long time in the mouth.

Its characteristics make it the right wine to serve with many foods, from soups to pastas or rice dishes with vegetables which are not very aromatic, to the classic fish.

It should be served at 10° - 12°C.

SCHEDA TECNICA. TECHNICAL CHARACTERISTICS.

Caratteristiche di Produzione. *Production Specifications.*

VITIGNO DI ORIGINE VARIETIES: Verdicchio 100%.

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Territorio di Morro d'Alba. *Territory of Morro d'Alba (Ancona-Marche).*

TERRENO SOIL: Misto. *Mixed.*

ALTITUDINE ALTITUDE: 180 m. s. l. m.

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Sud. *South.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM: Doppio gujo. *Double gujo.*

SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING: 300x200

EPOCA VENDEMMIALE HARVEST: Tardiva, definita da apposite curve di maturazione. *Late September-October.*

SISTEMA DI RACCOLTA: Esclusivamente a mano. *Hand harvested.*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: Pressatura soffice del grappolo con successivo illimpidimento del mosto a basse temperature.

Spillatura del mosto fiore e fermentazione a temp. controllata. *Temperature controlled, off the skins with long time on the lees.*

MATURAZIONE AGEING: In acciaio. *In steel vats.*

RESA GRAPE YIELD: 80 - 90 Q di uva ad ha.

Caratteristiche Organolettiche. *Organoleptic Characteristics.*

COLORE COLOUR: Giallo con riflessi verdognoli. *Straw yellow with green reflections.*

PROFUMO BOUQUET: Elegante, di frutti e fiori di campo. *Elegant with fruits and field flowers.*

SAPORE TASTE: Secco, morbido, di gran corpo, con retrogusto gradevolmente amarognolo. *Soft, full body with a slightly bitter aftertaste.*

VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:

Grado alcolico Alcohol = 13.5 % vol. / Acidità totale Total acidity = 6 g/l / Ph = 3.2

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE: 14° C circa *approx.*

ABBINAMENTI SERVE WITH: Minestre, paste o risotti con verdure non molto aromatiche, pesce. *Pasta and rice dishes, fish, white meats, cheeses.*



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