

CONSCIO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO SUPERIORE

TOP
WINE
VINO SLOW

Ottenuto dalla selezione di uve raccolte interamente a mano in terreni prevalentemente calcareo-argillosi, Conscio è un'espressione unica del territorio in cui nasce. Vino di estrema ricchezza e pulizia, si contraddistingue per la grande sapidità, le eleganti note di anice e i sentori balsamici; la piacevole freschezza unita alla morbidezza lo rendono avvolgente e succoso. Dalle notevoli capacità evolutive, nel tempo acquista sempre più eleganza e armonia.

Uve: 100% Verdicchio

Allevamento: spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

Terreno: prevalentemente calcareo-argilloso

Esposizione: sud-est, nord- ovest

Resa uve per ettaro: 90/100 quintali

Vinificazione: spremitura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: almeno 10 mesi in acciaio e poi in bottiglia per minimo 4 mesi

Abbinamenti: perfetto con primi piatti a base di legumi, ricette con pollo e coniglio. Ottimo con primi e secondi di pesce

Temperatura di servizio: 10/12 °C

IL VERDICCHIO



VENDEMMIA 2018

ALCOL 13,5% VOL

ACIDITA' TOTALE 5,64 g/l

ZUCCHERI 3,6 g/l

ESTRATTO 24 g/l

ACCADIA