

# CONSCIO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO SUPERIORE



IL VERDICCHIO

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



VENDEMMIA 2018

ALCOL 13,5% VOL

ACIDITA' TOTALE 5,64 g/l

ZUCCHERI 3,6 g/l

ESTRATTO 24 g/l

ACCADIA