

# CONSONO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO

Ottenuto da uve Verdicchio in purezza raccolte interamente a mano in piccole cassette intorno alla metà di Settembre, Consono è un'espressione vera e "consona" del vitigno da cui nasce.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, i profumi ricordano i fiori freschi e la frutta bianca. In bocca è sapido, equilibrato e fresco.

**Uve:** 100% Verdicchio

**Allevamento:** spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

**Terreno:** medio impasto

**Esposizione:** sud-est, nord-ovest

**Resa uve per ettaro:** circa 110/120 quintali

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

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio e poi in bottiglia

**Abbinamenti:** perfetto come aperitivo, primi a base di verdure e piatti vegetariani. Ottimo con i frutti di mare

**Temperatura di servizio:** 10/12 °C

ACCADIA

VENDEMMIA 2019  
ALCOL 13% VOL  
ACIDITA' TOTALE 5,79 g/l  
ZUCCHERI 0,4 g/l  
ESTRATTO 21,4 g/l

