

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

