

# Evelyn

VERDICCHIO MACERATO - NON FILTRATO  
MARCHE BIANCO IGT

Ottenuto da uve Verdicchio in purezza con macerazione sulle bucce. La fermentazione avviene per un periodo variabile di 30/40 giorni, in base all'andamento stagionale. L'affinamento continua sui propri lieviti per 12 mesi circa. Il colore è marcato, il profumo è persistente e ampio grazie alle numerose sostanze aromatiche estratte. In bocca è equilibrato, dal gusto pieno e avvolgente. Non chiarificato e non filtrato per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche.

**Uve:** 100% Verdicchio

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

**Terreno:** medio impasto

**Esposizione:** sud/est

**Resa uve per ettaro:** circa 60/70 quintali

**Vinificazione:** vendemmia manuale con accurata selezione delle uve migliori, integre e sane; macerazione sulle bucce di 30/40 giorni circa, fermentazione a temperatura controllata; non chiarificato, non filtrato

**Affinamento:** in acciaio inox per 12 mesi sui propri lieviti e poi in bottiglia per minimo 4 mesi

**Abbinamenti:** salumi e formaggi ma anche piatti di pesce, carpacci, crudité e zuppe, o carni bianche. Si sposa bene con preparazioni a base di curry e con la cucina tradizionale giapponese.

**Temperatura di servizio:** 12/14 °C

ACCADIA

VENDEMMIA 2019  
ALCOL 12,5% VOL  
ACIDITA' TOTALE 6,86 g/l  
ZUCCHERI 2,22 g/l  
ESTRATTO 24,8 g/l



Winecolors Collection