

PROVIMA – Verdicchio di Matelica DOC

È il Verdicchio di Matelica DOC nella cultura della tradizione. Classico nel gusto è caratterizzato da una filosofia produttivo-organolettica di vino facile, accattivante ma intelligente, adatto al bevitore occasionale, ma molto interessante ed intrigante per l'esperto degustatore.



Tipo di vino	Bianco asciutto.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m.
Terreno	Argilloso-calcareo.
Uve	Verdicchio in purezza.
Resa per ettaro	110 – 130 q
Lavorazione	Raccolta manuale delle uve, pigiatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati.
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.
Profumo	Elegante ed intenso con note floreali, (acacia e ginestra) fruttate (pompelmo, mela, albicocca e pesca).
Sapore	Armonico, fresco e sapido, con aromi fruttati e floreali.
Consumo	Fino a 3 anni dalla vendemmia.
Abbinamento	Antipasti e primi piatti a base di pesce, fritti, salumi e formaggi non stagionati, pesce crudo
Temperatura di servizio	10-12°C
Formato bottiglie	0.75 l