

TERRAMONTE – Verdicchio di Matelica DOC

È un CRU', cioè è prodotto tutti gli anni con gli stessi vigneti, coltivati esclusivamente per l'ottimizzazione produttiva di questo vino. Questa selezione rappresenta lo stereotipo del Verdicchio di Matelica: potenza ed eleganza, sapidità e morbidezza, maturità e freschezza. Ha grandi capacità di evoluzione in bottiglia.



Tipo di vino	Bianco asciutto.
Zona d'origine	Colline di Matelica (MC) – 350 m s.l.m.
Terreno	Sciolto e di medio impasto.
Uve	Verdicchio in purezza.
Resa per ettaro	90 – 110 q
Lavorazione	Selezione e raccolta manuale delle migliori uve, pigiatura e pressatura soffice delle uve, criomacerazione del pigiato, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati.
Affinamento	4 mesi in serbatoi di acciaio inox ed almeno 3 mesi in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.
Profumo	Intenso e complesso, floreale (fiori d'arancio, ginestra, biancospino) e fruttato (mela gialla, melone) con note di mandorla.
Sapore	Armonico e minerale con aromi fruttati (mela, ananas) e floreali con una lunga persistenza aromatica e piacevole freschezza.
Consumo	Fino a 3 anni dalla vendemmia.
Abbinamento	Antipasti e primi piatti strutturati di pesce e di carni bianche, formaggi semistagionati, salumi, pesce e carni bianche grigliate.
Temperatura di servizio	10-12°C
Formato bottiglie	0.75 l