



DACASTELLO

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.

Prodotto sulle zone collinari nel cuore della provincia di Ancona, il Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Dacastello è un bianco di straordinaria qualità.

Radicato nella tradizione come testimonia la tipica bottiglia ad anfora, questo vino è il connubio tra il frutto del territorio, la maestria dei vignaioli e la storia del luogo.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Dacastello è un bianco di grande struttura ed elevato tenore alcolico, adatto all'invecchiamento e alla degustazione meditativa.



Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.



UVE 100% Verdicchio

DENOMINAZIONE Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico

AREA DI PRODUZIONE Zona dei Castelli di Jesi, Marche, Italia

CLIMA Temperato, risente dell'azione mitigatrice del mare Adriatico

VINIFICAZIONE Criomacerazione, fermentazione in bianco, controllo della temperatura di fermentazione (16/18°C), elevazione in acciaio

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Giallo paglierino tenue

PROFUMO Intenso, con fragranze di frutta, fiori bianchi e sambuco

SAPORE Fresco, di buona persistenza, con retrogusto piacevolmente ammandorlato

ABBINAMENTO Ottimo come aperitivo o per un pasto a base di pesce. Squisito anche con tempura e sushi.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237033
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013237040
--------------------	---------------

BOTTIGLIE PER CARTONE	6
-----------------------	---

CARTONI PER STRATO	21
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	105
--------------------	-----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1295 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	8070 gr
--------------------	---------