



VICARI
Tradizione di famiglia



Capofila del Pozzo Buono

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

È il più noto e rinomato delle Marche, viene prodotto dalla nostra azienda selezionando le uve e vinificandolo in purezza; il colore è giallo paglierino intenso con sottili sfumature verdi.

Al palato risulta franco e pulito rivelando un corpo di buona struttura ed una sensibile componente alcolica. Un sapore fresco e secco con un retrogusto gradevolmente amarognolo, ed una persistenza in bocca molto lunga.

Le sue caratteristiche gli permettono una vasta scelta di abbinamenti, dalle minestre, paste o risotti con verdure non molto aromatiche, allo scontato pesce.

Vitigno di origine:	Verdicchio 100%.
Zona di produzione:	Territorio di Morro d'Alba.
Terreno:	Misto.
Altitudine:	180 m. s. l. m.
Esposizione:	Sud.
Sistema di allevamento:	Doppio Guyot.
Densità di impianto:	3.600 piante / ha
Sistema di raccolta:	Esclusivamente a mano.
Vinificazione:	Pressatura soffice del grappolo con successivo illimpidimento del mosto a basse temperature. Spillatura del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione:	In acciaio.
Resa:	80 - 90 Q di uva ad ha.
Caratteristiche:	Colore: Giallo con riflessi verdognoli. Sentore: Elegante, di frutti e fiori di campo. Sapore: Secco, morbido, di gran corpo, con retrogusto gradevolmente amarognolo.
Grado alcolico:	13.5 % vol.
Acidità totale:	6.5 g/l
Temperatura di servizio:	14° C circa.
Abbinamenti:	Minestre, paste o risotti con verdure non molto aromatiche, pesce.

Azienda Agricola Vicari

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245
info@vicarivini.it - www.vicarivini.it