



CONTE LEOPARDI

CASTELVERDE 2024

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Il vino viene prodotto nell'area tipica della Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi in prossimità di Castellsellino, gestito dall'azienda ed imbottigliato nella cantina di Numana.

SUPERFICIE VITIGNO

2,5 ettari.

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

TECNICA DI RACCOLTA

La vendemmia notturna, effettuata a metà di settembre, avviene quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva, appena vendemmiata, viene diraspata e pigiata sofficemente, il mosto fiore viene fatto fermentare a temperatura controllata per circa 10 giorni con lieviti selezionati. Dopo un affinamento in acciaio inox, il vino viene stabilizzato a freddo e imbottigliato.

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,50% vol.

Acidità totale: 5,48 g/l

Acidità volatile: 0,25 g/l

PH: 3,15

Anidride solforosa totale: 69,00 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Aroma: Elegante e moderno, gli aromi tipici del vitigno si fondono con la frutta, in particolare, con pesca e agrumi.

Gusto: Secco, equilibrato e persistente, con ottima armonia tra profumi e sapori, buona struttura e piacevole sapidità.

Abbinamenti: Ideale con piatti dal gusto deciso, sia di pesce che di carne, soprattutto. Ottimo anche con formaggi maturi.

Temperatura di servizio 8°-10°.

