

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 'Le Oche' Fattoria San Lorenzo 2017

Il Verdicchio "Le Oche" è un vino bianco di medio corpo, fresco ed espressivo, con piacevoli sentori di frutta fresca e fiori bianchi. Morbido, equilibrato e scorrevole, presenta una vivace ed elegante ricchezza aromatica. Un vino dall'entusiasmante rapporto qualità/prezzo. Vino fatto come una volta con metodi artigianali

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Le Oche" di Fattoria San Lorenzo è un vino bianco fortemente caratteriale, dalla spiccata personalità e capace di garantire un buon potenziale evolutivo.

I terreni vitati a Verdicchio si trovano a nord del territorio su cui insiste la denominazione, a sinistra dell'Esino, presso il vigneto, cru della zona, Le Oche. Dalla ottima esposizione a Sud-Ovest, su suoli di tipo sabbioso e argilloso, siti a 380 metri sopra il livello del mare. La coltivazione è rispettosa sia del disciplinare biologico, sia dei dettami della biodinamica. Le uve vengono vinificate in acciaio e la fermentazione è spontanea, con una macerazione di 20 giorni. Fermentazione malolattica svolta. L'affinamento è svolto per 15 mesi in vasche di cemento sui lieviti con bâtonnage, seguono poi 4 mesi di sosta in bottiglia.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Le Oche" alla vista è giallo paglierino, dai risvolti brillanti. Al naso si avvertono sentori fruttati e floreali, con note di acacia, pera, mandorle sbucciate, fiori di sambuco, tiglio e di mineralità bagnata. Di buona struttura, fresco e morbido, equilibrato, assai avvolgente e lungo. Autenticamente di meravigliosa umiltà. Una volta assaggiato tutti i discorsi vengono meno.

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo; Piacevoli sentori fruttati e floreali con note di acacia, pera, mandorle sbucciate, fiori di sambuco e tiglio

Gusto: Fresco e morbido, equilibrato e persistente

PER GUSTARLO AL MEGLIO

Temp. Servizio: 8°-10°C

Quando aprire: Per apprezzare al meglio un vino artigianale, ti consigliamo di lasciarlo 'respirare' almeno 15-30 minuti prima di gustarlo

Bicchiere: Calice apertura media

Ideale per i vini bianchi leggeri e di media struttura, che non necessitano di ossigenazione per aprirsi. L'apertura leggermente più stretta rispetto al corpo del calice favorisce la concentrazione dei profumi verso il naso, esaltando la percezione degli aromi e limitandone la dispersione

Quando bere: Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina, tranquillamente per 2-3 anni.