

Vertis

Art nr. 1671

Verdicchio di Matelica Doc

Karaktär	Halmgul färg med gröna toner. Elegant och inspirerande doft, från blommiga toner till anis och örter. En nötaktig karaktär och inslag av mineral uppskattas. Klassiskt, harmoniskt och stiligt vitt vin med fin balans.
Servering	Vid 12/14 grader. Passar utmärkt till smakrika fiskrätter, lax och skaldjur. Även till mellanlagrade ostar och vegetariska rätter.
Druvsort	100% Verdicchio di Matelica
Odlingsområde	Matelica, Marche
Producent	Borgo Paglianello
Produktion	10000 flaskor/år
Avkastning	9 ton/hektar
Vinifiering	Skalmaceration i under kontrollerade temperaturer på ståltank
Lagring	8 månader på ståltank och 4 månader i flaska
Hållbarhet	Kan lagras några år
Alkoholhalt	13,50%

Om vingården

Mitt emellan två av Appeninernas bergsmassiv, i slutet av Esinodalen hittar man vingården Borgo Paglianello, i en del av Marche som verkar vara bortglömd av de flesta. Men här tillverkas ett utsökt vin på Verdicchiodruvan som skiljer sig distinkt från det mer välkända vinet Verdicchio di Jesi. Naturförhållandena gör sina tydliga avtryck i vinets karaktär, här råder ett typiskt kontinentalklimat och marken är mineral och kalkrik. Verdicchio di Matelica tillverkas i mindre utsträckning än grannen Verdicchio di Jesi och är ett vin som generellt har en tydligare struktur och lämpar sig bättre för lagring.

OBS: Vertis 2009 fick högsta betyget **”tre glas”** i Italienska Vinguiden Gambero Rosso 2012