

Касал ди Сера Вердикио Кастели ди Йези Класико Супериоре DOC

Casal di Serra Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore DOC


UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Марке, Вердикио Кастели ди Йези Класико Супериоре DOC
Винарна	Умани Ронки

Технически данни

Сортов състав	Вердикио
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	След внимателно пресоване мъстта се охлажда бързо. Алкохолната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана при температура 16-18°C за около 10 до 15 дни. Не се прави малолактична ферментация.
Отлежаване	В съдове от неръждаема стомана за около 5 месеца в контакт с фините утайки и след това няколко месеца в бутилка.

Описание

Накратко Всички качества на известния местен сорт Вердикио намират израз в това вино. Касал ди Сера притежава индивидуалност, сила, фин баланс и елегантност. Проектът започва през 80-те.

Дегустационни бележки Сламеножълт цвят със златисти отблясъци. На нос: наситени и устойчиви аромати на диви цветя и жълти, месести плодове - праскова, кайсия и зряла ябълка. На вкус виното е експресивно и кадифено, с приятна свежест и пикантност, балансираща страхотната мекота. Сух, дълъг и отново плодов финал.

Съчетание с храна Отлично в комбинация с рибни ястия, печени бели меса и пресни сирена.

Бележки

