

# Вила Бианки Вердикио Кастели ди Йези Класико DOC

## Villa Bianchi Verdicchio Castelli di Jesi Classico DOC

  
**UMANI RONCHI**  
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

### Произход

|              |             |
|--------------|-------------|
| Държава      | Италия      |
| Винен регион | Марке       |
| 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 14-16°C за около 8 до 10 дни. Не се прави малолактична ферментация.

#### Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана за около 3 месеца в контакт с фините утайки.

### Описание

#### Накратко

Вила Бианки е вино, което се стреми да изрази всички типични характеристики на сорта Вердикио като изтъква неговите ароматни нотки, свежест и елегантност. Всичко това се постига чрез внимателен подбор на гроздето в лозето и чрез използването на техники за винификация, насочени към запазване на ароматния характер, присъщ на сорта.

#### Дегустационни бележки

Брилянтен сламеножълт цвят със зеленикави оттенъци. На нос: фино и наситен с плодов и флорален характер. На небце виното е свежо и плодово с типичния за сорта бадемов послевкус.

#### Съчетание с храна

Отлично в комбинация с постни антипаста, паста и ризото с морски сосове, както и с риба на скара.

#### Бележки

