



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Arnaldo

Questo speciale Verdicchio Biologico è dedicato al padre di Stefano, Nicola Antonucci, per gli amici Arnaldo. Delicata diraspatura e naturale macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione in acciaio. I lieviti indigeni e la non filtrazione lo rendono un'autentica ma ribelle espressione dell'uva Verdicchio. Un vino che diventa unico sia per la lavorazione particolare sia per il profondo pensiero da cui nasce.

Uve

Verdicchio

Tipologia Terreno

Argille verticali, esposto a Nord/Ovest ad un'altitudine di 260 m sml

Sistema Allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

La vinificazione avviene in serbatoi d'acciaio

Esame Visivo

Giallo dorato con riflessi ramati

Esame Olfattivo

Naso complesso e intrigante, spezie officinali si alternano a sentori eterei

Esame Gustativo

Alterna parti tanniche e acide donando al vino una viva e fragrante bevuta

Santa Barbara