



Verdicchio Castelli di Jesi DOC Biologisch

Back to Basics

Die Verdicchiotrauben stammen aus biologischem Anbau und werden auf natürliche Weise gekeltert. Sie vergären dank ihrer natürlichen Hefe und werden eine Woche lang auf der Schale gemaischt. Nach der Maische wird dieser einzigartig ursprüngliche Wein bis zur Abfüllung nicht vom Trub getrennt und wird weder umgefüllt noch gefiltert.

Rebsorte

Verdicchio Biologisch

Boden

Vertikaler Lehm, ausgerichtet nach Nordwesten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

Rebenerziehung

Kordon

Vinifikation

Die Weinbereitung erfolgt in Stahlbehältern

Farbe

Die natürliche Trübung resultiert aus dem Verzicht auf Filterung und auf natürlichem Bodensatz

Geruch

In der Nase angenehm stechend mit leichter Gärnote, die ein vollsaftiges und mineralisches Aroma enthüllt

Geschmack

Im Mund wie ein kleines Wunder, trocken, direkt, stark und zugleich vollmundig. Die prickelnde Frische ist mit einer klaren Mineralität und leichtem Tanningehalt kombiniert, was dem Wein eine kraftvolle Note verleiht

Santa Barbara