



CAPOFILA DEL POZZO BUONO, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC

CHF 11.20 inkl. MwSt.

Vicari Azienda Agricola

Region: Marche (Morro D'Alba) / Italien

Jahrgang: **2018**

Kategorie: kräftiger Weisswein

Alkohol: 13.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Verdicchio 100%**

Ausbau: Stahltank



SKU: ?-9

Kategorien: [Italien](#), [Marche](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Verdicchio dei Castelli di Jesi ist der bekannteste und meistgeschätzte Wein der Marche. Der Capofila wird ausschliesslich mit eigenen, selektionierten Verdicchio-Trauben hergestellt.

Degustation:

Intensives Strohgelb mit subtilen Grüntönen. In der Nase elegant, mit Früchten und wilden Blumen. Am Gaumen trocken, frisch, weich und vollmundig, mit einem Körper von guter Struktur. Mit einem angenehmen, leicht bitteren Nachgeschmack und guter Länge.

Ideale Trinktemperatur: 14°C

Passend zu: Suppen, Pasta und Risotto mit Gemüse (nicht allzu aromatisch), Fisch. Schöner Aperitif Wein.

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: sandig, lehmig

Höhe: 180 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd

Traubenlese: Ende September - Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Rebendichte: 3600 Pflanzen / ha

Ertrag : 8 - 9 t/ha

Rebenerziehung: Guyot

Fermentation / Ausbau:

Sanftes Pressen der Trauben in Abwesenheit von Sauerstoff und sukzessive Klärung des Mostes bei tiefen Temperaturen. Abtrennen des Mostes und Fermentation bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau:

Im Stahltank

Technische Daten:

Säure: 6.5 g / l