



**L'INSOLITO - VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE DOC**

CHF 16.00 – CHF 19.90 inkl. MwSt.

Vicari Azienda Agricola

Region: Marche (Morro D'Alba) / Italien

Jahrgang: **2020 / 2017**

Kategorie: kräftiger Weisswein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Verdicchio 100%**

Ausbau: Stahltank



SKU: I350113.075

Kategorien: [Italien](#), [Marche - Marken](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Mit dem L'Insolito del Pozzo Buono demonstriert Vicari in eindrucksvoller Weise die herausragenden sensorischen und organoleptischen Eigenschaften der autochthonen Traubensorte Verdicchio dei Castelli di Jesi. Die besondere Aromatik die diesen Wein charakterisiert, ist das Ergebnis einer konsequenten Arbeit im Rebberg mit niedrigen Erträgen, einer schonenden, manuellen Ernte, einer Vinifizierung und einem Ausbau der viel Fingerspitzengefühl und Fachwissen bedarf.

Degustation:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase elegant, Noten von Zitrus, tropischen Früchten und , Wildblumen. Am Gaumen trocken, weich, vollmundig, gute Balance, mit angenehmem, leicht bitteren Abgang.

Ideale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Passend zu: Fisch, Muscheln, Krustentieren, leichten Vorspeisen, weissem Fleisch und Käse (auch gereiftem). Hervorragend als 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 : 6 - 7 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: 5.5 g / l

pH: 3.2