

Marche | Provima

Terramonte

Verdicchio di Matelica Doc



Inizio attività	1932
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	105
BTG prodotte	180.000



TERRAMONTE

Vino bianco

Codice 69471

Annata 2022

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Matelica

Vitigni Verdicchio

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Verdicchio 100%

Vinificazione Selezione e raccolta manuale delle migliori uve, pigiatura e pressatura soffice delle uve, criomacerazione del pigiato, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati.

Suolo Sciolto e di medio impasto

Abbinamento Antipasti e primi piatti strutturati di pesce e di carni bianche, formaggi semistagionati, salumi, pesce e carni bianche grigliate.

Vista Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

Olfatto Intenso e complesso, floreale (fiori d'arancio, ginestra, biancospino) e fruttato (mela gialla, melone) con note di mandorla.

Gusto Armonico e minerale con aromi fruttati (mela, ananas) e floreali con una lunga persistenza aromatica e piacevole freschezza.

Affinamento 8 mesi in vasche di cemento ed almeno 3 mesi in bottiglia.

Resa per ettaro 90 - 110 q.li/ha

Vendemmia Manuale

Temperatura di servizio 8°C - 10°C

Altre informazioni

È un CRU', cioè è prodotto tutti gli anni con gli stessi vigneti, coltivati esclusivamente per l'ottimizzazione produttiva di questo vino. Questa selezione rappresenta lo stereotipo del Verdicchio di Matelica: potenza ed eleganza, sapidità e morbidezza, maturità e freschezza. Ha grandi capacità di evoluzione in bottiglia.