

“Grillì”

<i>Denominazione</i>	Verdicchio di Matelica DOC
<i>Uve</i>	100% Verdicchio di Matelica
<i>Località</i>	Matelica - MC
<i>Vinificazione</i>	Vendemmia manuale. Vinificazione in riduzione con neve carbonica in bianco termocondizionata previa decantazione statica a freddo e pressatura soffice sotto vuoto. Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni
<i>Affinamento</i>	Acciaio e Bottiglia
<i>Gradazione alcolica</i>	12,5% vol
<i>Formati disponibili</i>	75cl
Note di degustazione	
<i>Colore</i>	Bianco paglierino, molto brillante, con sfumature in controluce tendenti al verde
<i>Profumo</i>	Ricco di profumi floreali di Acacia, Ginestra, frutta matura di albicocca e pesca
<i>Gusto</i>	Fresco di acidità agrumata senza nessuna asprezza sulla lingua. Sapido, con un piacevole retrogusto mandorlato. Ottima persistenza
<i>Conservare e consumare il vino</i>	
<i>Temperatura di servizio</i>	8-10°C
<i>Abbinamenti</i>	Ottimo come aperitivo. Si abbina perfettamente ad antipasti e piatti a base di pesce