



Pilandro®



Il Pozzetto

*Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico d.o.c.*

*“Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico d.o.c.
è un vino che profuma di mare,
colline e ricordi Marchigiani.
Dal colore giallo paglierino
con evidenti riflessi verdolini
possiede vivacità ed
una notevole freschezza”*

*Temperatura di servizio 8-10 gradi,
accompagna antipasti di pesce, risotti e
cotture alla griglia o gratinate.*

Dati tecnici

Vitigno: Verdicchio 100%

Vigneto: Situato in Castelplanio nella cornice del territorio Marchigiano, tra i Castelli di Jesi, nasce il nostro Verdicchio Classico d.o.c. con una produzione di 80-90 quintali per ettaro. Terreno argilloso collinare.

Modalità' di Raccolta: Avviene a mano in cassetta, da metà a fine settembre.

Vinificazione: Ottenuta da soffici pressature e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°C.

Imbottigliamento: Fine marzo-aprile con successivo affinamento in bottiglia.

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13%

Vini della Lugana e delle Marche

Safra 2015. Jantar Adega Brasil Empório com Ivan Lopes em 27/03/2017.