

CHIARO

750 ML

VITIGNO

Verdicchio 100%

VIGNETO D'ORIGINE

Località Gaglia, ai piedi del Monte Gemmo, a circa 550 m s.l.m., sul versante occidentale della Sinclinale Camerte. Terreni ricchi di marne calcaree e scaglia rossa, esposizione sud-est e forti escursioni termiche favoriscono una maturazione lenta, preservando acidità, aromi e tensione gustativa.

ANNO D'IMPIANTO

2020

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale a singolo capo a frutto.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.300 ceppi/ha

CARICO PRODUTTIVO

6–8 gemme per pianta.

CONDUZIONE AGRONOMICA

Biologica.

VENDEMMIA

Raccolta manuale nella prima settimana di ottobre, a piena maturità fenolica e aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% Vol.



VERDICCHIO DI MATELICA DOC 2024

VINIFICAZIONE

Uve raffreddate a 6°C, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, 12–14°C, per valorizzare finezza e identità varietale.

AFFINAMENTO

Oltre sei mesi in acciaio sulle fecce fini, con soste periodiche per aumentare complessità, struttura e profondità senza perdere freschezza e slancio minerale.

COLORE

Giallo verdolino brillante.

PROFILO OLFATTIVO

Acacia, biancospino, pesca bianca, mela verde, salvia e anice, con sottili richiami minerali e balsamici.

PROFILO GUSTATIVO

Verticale, dinamico e sapido, sostenuto da vibrante acidità. Finale persistente con ritorni officinali, agrumati e tipica chiusura di mandorla amara.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10–12°C

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

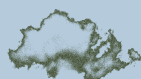
oltre 10 anni



ABBINAMENTI E FILOSOFIA DELL'ABBINAMENTO

Vincisgrassi alla maceratese, coniglio in porchetta con finocchietto selvatico, agnello allo scottadito dei Sibillini, stoccafisso all'anconetana, trota del Nera alla brace, formaggi di pecora di media e lunga stagionatura.

Un Verdicchio che lavora per continuità gustativa: sapidità, persistenza e componente aromatica dialogano con la cucina territoriale in abbinamenti profondi ed eleganti.



ILLIMITA

