

# MACRINA

## *Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore*

Pur mantenendo la tipicità e le caratteristiche del verdicchio tradizionale, una resa per ettaro più bassa e una raccolta leggermente posticipata rendono questo vino ricco di grande complessità, struttura ed eleganza che gli consentono una certa longevità.

### Tipo di vino

bianco avvolgente.

### Zona d'origine

colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.

### Terreno

di medio impasto.

### Uve

verdicchio.

### Resa per ettaro

110 q

### Lavorazione

raccolta delle uve a maturazione, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

### Affinamento

in acciaio a temperatura controllata.

### Colore

giallo paglierino con riflessi verdi.

### Profumo

elegante, fruttato con tendenza al floreale.

### Sapore

fresco, sapido e di media struttura, con una nota di freschezza molto piacevole.

### Consumo

entro 2 anni dalla vendemmia se ben conservato.

### Abbinamenti

Indicato con primi piatti, frittura, pesci e carni bianche.

### Temperatura di servizio

12° C

linea  
FAMIGLIA

