

Marotti Campi



2019 Marotti Campi Luzano Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Artikelnummer: 156015

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Wein hat eine strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen, mit Aromen von Aprikosen, Apfel, Kamille, Acacia, Mandeln und Akazienblüten.

Am Gaumen:

Am Gaumen füllig, saftig, finessenreich, sehr elegant, animierend mit mineralischen Akzenten, feinsten Schmelz und lange anhaltend.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut liegt im fruchtbaren Weinanbaubereich im Zentrum der beiden typischen D.O.C. Appellationen der Region Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico und Lacrima di Morro d'Alba. Der Boden ist überwiegend ein Tongemisch.

Geschmacksrichtung

Halbtrocken

Rebsorten und Klone

Verdicchio 100%

Verdicchio ist eine sehr alte und autochthone Rebsorte. Extrem vielseitig und kann auf verschiedene Arten verarbeitet werden, um frische, junge Weine zu vollwertigen Reserven zu produzieren. Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten geerntet. Trockeneis verhindert die Oxidation.

Analytische Werte

Restzucker 2,0 g/l Gesamtsäure 6,0 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Exzellent als Aperitif sowie zu Pasta-, Reisgerichten, Fisch, weißem Fleisch oder Sushi.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 – 12 Grad