

Zirro

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.G.

Colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Profumi ricchi di mandorla in primo piano con sfumature agrumate di cedro candito per poi all'aria esprimersi in un floreale deciso di fiori gialli e resina di pino sul finale. Entrata in bocca autorevole, rotonda, voluminosa, con una chiusura esuberante, una lieve sensazione tannica, dolce, levigata. Un tocco di austerità di un gran vitigno su un territorio eletto.

Varietà Uve		100% Verdicchio Docg
Vinificazione		Pressatura soffice di uva intera in assenza di ossigeno
Zona di Produzione		Montale di Arcevia
Affinamento In Vasca		24 mesi in Acciaio su fecce nobili
Affinamento in bottiglia		12 mesi
Analisi		Livello Solforosa 78 mg/L
Quantità prodotte		1.500 bt.
Abbinamento gastronomico		Coniglio in Porchetta [®]



BROCCANERA
Finest Winery in Arcevia, le Marche, Italy.

