




 ◆ Pilandro® ◆

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC IL POZZETTO

Un vino che prende il nome dalla sua località non può che rendere onore al proprio territorio. La brillante vivacità di questo Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC porta con sé intense note fruttate e floreali e un retrogusto di mandorla amara. Ottimo con antipasti di pesce e pasta cacio e pepe.

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

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:	Verdicchio 100%
VIGNETO:	Situato in Castelplanio nella cornice del territorio Marchigiano, tra i Castelli di Jesi, nasce il nostro Verdicchio Classico DOC con una produzione a 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:	2017
GRADO ALCOLICO:	13 %

PILANDRO WINE SHOP
 Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
 25015 Desenzano d/G (BS) Italy
 +39 030 991 0363 – info@pilandro.it

IL POZZETTO WINE SHOP
 Via G. Oberdan, 3 – Frazione Pozzetto
 60031 Castelplanio (AN) Italy
 +39 0731 814 584 – info@ilpozzetto.net

Sagra 2017. Jantar Cordon Blanc Restaurant, 11/05/2018. Confraria La Ribotta.