

## PRIMO BALLO

**Rebsorten:** Verdicchio die Castelli di Jesi, Pecorino und Passerina

**Anbau des Ackers:** 2006

**Beginn der Weinherstellung:** 2017

**Anzahl Flaschenabfüllung:** 10.000

**Bodentypologie:** Mittlere Konsistenz

**Weinberg:** in Morro d`Alba

**Meereshöhe:** 180 m

**Ausrichtung:** Südost hügelig

**Erziehungsform:** Guyot

**Weinstöcke pro Hektar:** 5.700

**Erntezeit:** Anfang September

**Ernte:** Handgelesen

**Gärung:** Bei kontrollierter Temperatur für ca. 15 Tage

**Malolaktische Gärung:** Nein

**Ertrag pro Hektar:** 90 DOZ

**Reifung:** Inahltanks für 6 Monate

**Ausbau:** In Flasche für 2 Monate

**Alkoholgehalt:** ca. 12%-12,5% Vol.

**Säure:** 5,3 g/l

**Restzucker:** 3,0 g/l

**Farbe:** Gelb mit grünlichen Reflexen



**In der Nase:** Noten von Pfirsich, Apfel, Teelaub, Ginster und Akazienblumen

**Im Mund:** der Geschmack ist breit, samtig, frisch, harmonisch mit einer schönen Saftigkeit und Säure, gut ausbalanciert und anhaltend mit einem angenehmen Abgang von tropischen Früchten.

**Serviertemperatur:** 10°

**Glas:** Tulpe

**Passt zu:** Fischsuppe, Spaghetti Vongole, Risotto agli scampi, fritto misto, hellem Fleisch und sehr gut zum Aperitif.

**Fazit:** Ein von Meisterhand (Lorenzetti) kreierte Cuvée von der autochthonen Rebsorte Verdicchio, mit Pecorino und Passerina. Ein herrlich leichtes Cuvée mit nur 12% Vol., der wirklich zum Trinken einlädt. Geeignet als Aperitif, als schöner Sommerwein oder als Essensbegleiter für (fast) alle Tage .