

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: In Stahltanks 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 .