

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, RISERVA PASSOLENTO 2017

BIO



La Marca di San Michele, Marken

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Akazienblüte
Mandarine
Grapefruit
Getoastetes Brot
Weißbrot
Brioche
Butter
Haselnuss
Heu

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
herrlich gereift
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Verdicchio

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100