



Costaverde 2025

SCHEDA DI PRODUZIONE

Il Costaverde è il nostro Verdicchio più immediato. Da un blend di vigneti giovani esposti a nord, nasce questo vino fresco e di buona beva, che esprime i tratti più semplici del Verdicchio. Ideale per aperitivi o per abbinamenti con la cucina di mare.

DENOMINAZIONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

6 ettari, da vigneti impiantati nel 2016, 2018 e 2021.

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione a nord e ad est.

VITIGNO COLTIVATO

Verdicchio 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sistema a spalliera. Guyot.

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in acciaio a T° controllata

AFFINAMENTO

Minimo 4 mesi in vasche di acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia

CONTENUTO ALCOL

Alcol: 12,50% vol

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: di frutta fresca, frutti esotici e floreale.

Gusto: Verdicchio con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti: antipasti di mare, frittate con erbe primaverili, primi piatti semplici, anche con prodotti dell'orto e del mare.