



Wijnfiche

**Moncaro – Terre Cortesi | Verdicchio
Dei Castelli di Jesi Classico DOC
(Marche)
Italië (MARCHE) – 2022**

Domaine

Moncaro

Situé dans la région des Marches en Italie sur la côte adriatique près d'Ancône, à une altitude de 150 à 450 m au-dessus du niveau de la mer, permettant à la brise marine fraîche de pénétrer facilement dans les vignes. Moncaro est l'une des coopératives les plus progressistes de la région d'Ancône, fondée en 1964. L'entreprise emploie des vignerons internationaux et utilise des techniques très innovantes et diverses. Pendant ce temps, la Società possède 3 maisons de production avec des caves à vin.

Vinification

Récolte : cueillette manuelle et à la machine. Vinification : pressage doux et débouillage par gravité à froid du jus sont suivis d'une fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Maturation : le vin mûrit dans des cuves en acier sur lie, puis en bouteille dans un stockage à température contrôlée.

Dégustation

Couleur jaune paille mouchetée de vert, typique du raisin. Arômes francs de pomme et d'agrumes, notamment de pamplemousse, accompagnés de subtiles fleurs d'aubépine amère, d'acacia et de sureau. Long et intense. Sec et doux, ce qui accentue la fraîcheur du vin, avec un bon soutien de l'alcool.

Mets adaptées

Salades - été, Crustacés, Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Verdicchio (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 10-12 °C

