

**Verdicchio di Matelica**

|                  |  |
|------------------|--|
| Produzent        | Monacesca  |
| Land/Gebiet      | Italien/Marken   |
| Appellation      | Verdicchio di Matelica DOCG  |
| Jahrgang         | 2015   |
| Produkt          | Weissweine   |
| Traubensorte(n)  | Verdicchio (100%)  |
| Ausbau           | Bis im Frühjahr auf der Feinhefe, danach 3 Monate im Stahltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 12.5%  |
| Restzucker       | 1.5 g/l  |
| Trinktemperatur  | 9 bis 11 Grad  |
| Dekantieren      | Nicht erforderlich   |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020   |
| Inhalt           | 75 cl  |

Zu Hause ist der Verdicchio in der Region Marken, und zwar im Gebiet Castelli di Jesi nahe der Adriaküste sowie auf den Anhöhen bei Matelica im Landesinnern. Sowohl banal als auch beeindruckend vielschichtig kann ein Verdicchio sein. Bei den besten Weinen sind Frucht, Stoffigkeit und Mineralität sehr schön ausbalanciert.

In der Nase Anklänge an Anis, Zitrone und Trockenobst. Im Gaumen kräftig, mit einem reichhaltigen und mineralischen Geschmack. Passt zu Antipasti, grilliertem Fisch und weissem Fleisch.