



Verdicchio di Matelica

Produzent	Monacesca
Land/Gebiet	Italien/Marken
Appellation	Verdicchio di Matelica DOCG
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Verdicchio (100%)
Ausbau	Bis im Frühjahr auf der Feinhefe, danach 3 Monate im Stahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2021
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.