



UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

UMANI RONCHI Villa Bianchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 0,75l



EAN 8032853721032 Kategorija Ramus vynas



Spalva
Baltasis



Vynuogių rūšis
100% Verdicchio



Gamintojas
Umani Ronchi



Brandinimas
Brandinta plieno talpose 3 mėn.



Šalis
Italija



Tūris
0,75



Regionas
Markė



Stiprumas
12%



Skonis
Sausas



Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai

Vynuogynai, esantys 150–300 m aukštyje pietų-pietvakarių šlaituose, auginami Guyot sistema, o vynuogės skinamos rankomis rugsėjo viduryje–pabaigoje. Derliaus nuėmimo laikas kruopščiai parenkamas siekiant išlaikyti gaivų rūgštingumą – pagrindinį šio vyno šviežumo šaltinį. Po švelnaus presavimo misos sultys greitai atšaldomos ir nuskaidrinamos, o fermentacija vyksta nerūdijančio plieno talpose, palaikant žemą temperatūrą (14–16 °C) 8–10 dienų. Malolaktinė fermentacija nevykdoma. Visas procesas nuo derliaus iki išpilstymo atliekamas be sąlyčio su deguonimi, siekiant maksimaliai išsaugoti pirminius vynuogių aromatus bei išlaikyti skonio ir kvapo gaivumą.

Aromatas

Aromatas subtilus, elegantiškas ir gaivus. Jame juntamos žaliųjų obuolių, greipfrutų ir žaliųjų citrinų natos, lydimos migdolų bei jazminų užuominomis.

Skonis

Vyno skonis gaivus ir minerališkas, juntama subalansuota rūgštis bei ilgas poskonis, kuriame atsiveria migdolų bei įvairių citrusinių vaisių natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su įvairiais makaronų patiekalais, risotto su jūros gėrybėmis, grilyje kepta žuvimi ar įvairiais sūriais. Rekomenduojame patiekti 8 – 10 °C baltojo vyno taurėje.