



PLENIO 2020

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classico Riserva DOC

Importation privée

Région : Marches

Cépage : 100% Verdicchio

Vinification : Après la vendange manuelle et une sélection très stricte des raisins, ceux-ci subissent une légère pression puis 70% du moût est mis à vieillir en cuve d'inox à température contrôlée et les 30% restant fermenteront et vieilliront en fûts de chêne. Le vieillissement dure 12 mois durant lesquels le moût est en contact avec les peaux. Ensuite il s'affinera 6 mois en bouteilles avant la mise en marché.

Dégustation : Le nom du vin, du latin *Plenium*, suggère l'amplitude, la complexité et la structure. Il illustre la grandeur et le potentiel du cépage. C'est un vin qui sera apprécié pour sa longue persistance et sa richesse des arômes, ce qui en fera un grand vin blanc. Sa couleur est jaune paille avec des reflets dorés. Son nez est pénétrant avec des notes herbacées, vanillées, des fruits mûrs et d'anis ce qui est caractéristique du vignoble. La bouche est fidèle au nez avec une attaque fraîche et en douceur. Elle est veloutée, riche et la finale qui est longue se terminera sur des notes de pommes et d'amandes amères.

Accords : Idéal avec les pâtes farcies, les viandes blanches et poissons rôtis

Service : Entre 12 et 14°C. Peut bénéficier d'un passage en carafe. Excellent potentiel de vieillissement.

Importation privée

Code SAQ : 15048605

UVC : 6

