



UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

CASAL DI SERRA 2023

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Spécialité en approvisionnement continu - **BIOLOGIQUE**

Région : Marches

Cépage : 100% Verdicchio

Vinification : Vendanges manuelles et table de tri, ici rien n'est laissé au hasard. Aucun passage en barrique et fermentation sur lies en cuves inox. Le vin est affiné quelques mois en bouteille.

Dégustation : Superbe couleur jaune paille, le vin est limpide voir cristallin. Un vin tout en finesse, où les notes citronnées et herbacées se fondent à merveille et laissent place à une finale sur les arômes salines et minérales. En bouche, le vin est vif, voir tranchant, avec une très belle texture. La fraîcheur et le côté salin du vin nous amènent facilement à se resservir un deuxième verre.

Accords : À essayer avec un ceviche de pétoncles aux zestes d'agrumes, mac and cheese aux lardons, homard, tartare aux deux saumons et avocat.

Service : Entre 12 et 14°C. Potentiel de vieillissement jusqu'à 8 ans suivant le millésime.

Code : 10254725

Prix : 19,20\$

Prix licencié : 17,89\$

UVC : 12

