

/VITIGNO:

Verdicchio 100%

/ ETÀ VIGNETI:

vigne giovani età media di 30 anni

/VENDEMMIA:

a mano da grappoli esterni

/ RESA PER ETTARO:

110 q

/VINIFICAZIONE:

acciao

/ AFFINAMENTO:

6 mesi di cui almeno 3 in bottiglia

/ LIEVITI:

indigeni e selezionati

/ ALCOL:

12,5% Vol

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO:

tra 10 e 12 C°

## / ABBINAMENTI:

il Verdicchio si sposa alla perfezione con i piatti di mare, dalle cruditè agli arrosti, passando per le fritture e i crostacei. Ottimo in abbinamento alle carni bianche, oltre che con i formaggi e i prodotti della norcineria, come il tradizionale Ciauscolo marchigiano.

/ L'ABBINAMENTO PERFETTO? Il nostro Cavallaro con una frittura mista dell'Adriatico







## CANTINA

