



MORO DELLA GENGA 2024

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC

/ VITIGNO:

Verdicchio 100%

/ ETÀ VIGNETI:

vigne giovani età media di 30 anni

/ VENDEMMIA:

a mano da grappoli centrali

/ RESA PER ETTARO:

80 q

/ VINIFICAZIONE:

cemento

/ AFFINAMENTO:

12 mesi di cui almeno 3 in bottiglia

/ LIEVITI:

indigeni e selezionati

/ ALCOL:

13% Vol

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO:

tra 10 e 12 C°

/ ABBINAMENTI:

il Verdicchio si sposa alla perfezione con i piatti di mare, dalle crudità 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 Moro della Genga con lo stoccafisso e il baccalà



CANTINA

Azienda Agricola Croce del Moro
Via Tassenare n.4
60030 - Rosora (AN)

CONTATTI

info@brunocavallaro.it
+39 335 1338961