



CANTINA SUASA

Princeps

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.

Vitigno: Verdicchio

Area di produzione: Castelleone di Suasa

Vendemmia: Eseguita a mano in cassette con selezione dei grappoli.

Vinificazione:

L'uva viene sottoposta a pressatura soffice a grappolo intero (mostofiore), successivamente passa alla fermentazione in botti di acciaio inox termocontrollate, infine l'affinamento del vino avviene in vasche di acciaio fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Temperatura di servizio ideale: 10 °

Abbinamento con cibi:

Si accoppia bene con antipasti a base di frutti di mare, con fritti di pesce, spiedini, grigliate miste e crostacei; inoltre si abbina volentieri con risotti e coniglio in porchetta (piatto tipico marchigiano).

