LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Belisario
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Verdicchio di Matelica
Cépages	100% verdicchio
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine Belisario a vu le jour en 1971 sous le statut de coopérative. Aujourd'hui, il fonctionne avec 300 ha de vignobles, répartis dans l'Alta Valle Esina. Depuis 2002, le domaine possède un certificat de viticulture bio pour 24 ha de vignobles. L'Alta Valle Esina est soumise à un climat continental avec des apports d'air frais en provenance des Apennins, de grandes différences de température mais aussi un bon ensoleillement et des températures élevées. Des conditions climatiques qui garantissent des arômes pléthoriques, de l'acidité, des rendements maîtrisés et des raisins idéalement mûrs. Les verdicchio de Belisario sont à la fois typiques et uniques. Ils ont un style qui leur est propre et ne se soumettent à aucune tendance gustative. Le domaine peut donc compter sur un mélange exceptionnel de sol, de climat et de nature mais aussi sur un personnel très qualifié qui dispose des technologies les plus actuelles. Les vins de Belisario doivent leur qualité à cet équilibre. En référence absolue de la maison, la cuvée Cambrugiano est un Verdicchio di Matelica Riserva intense, élevé partiellement en barriques françaises. Le Verdicchio Vigneti del Cerro a une couleur or léger, avec des reflets verts. Le nez est pur et frais, sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est élégante et plutôt intense, avec une belle minéralité.
Servir sur	crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages doux
Origine	Les vignobles se trouvent sur les pentes est du Monte San Vicino, dans l'Alta Valle Esina.
Viticulture	Biologique
Vendange	Septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox à température controllée.
Analytique	Alc: 12,5% - Ac. tot. 5,5 g/l - PH 3,2