



LACANOSA

AQUILA AUREA
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO RISERVA
DOCG

Aquila Reale, dal latino "Aquila Aurea". Regina del cielo, con il suo profilo maestoso ed elegante è da sempre uno degli uccelli amati e venerati dall'uomo in ogni epoca e cultura. In Italia è presente su tutte le più importanti catene montuose delle Alpi, sull'Appennino e Isole maggiori.

Così Aquila Aurea nella sua maestosità ed eleganza, conquistatrice di territori e fedele per la vita, rispecchia pienamente il nostro Verdicchio Classico DOCG Riserva. Complesso, Elegante, di grande Potenza, e Persistenza.

VITIGNO: Verdicchio 100%.

VIGNETI: da 189 a 207 Mt. s.l.m., allevati a Guyot; a 3.831 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice, lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 20 °C.

MATURAZIONE: 12 mesi in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: complesso, ricco di note di fiori bianchi, agrumi, miele, pesca bianca, mandorla.

Sapore: pieno, suadente, equilibrato ed elegante. Di grande potenza, con una nota amarognola finemente acida, finale lungo e persistente.

GRADO ALCOLICO: dai 14 ai 14,5% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente con piatti di pesce, crostacei, ostriche e aragoste; primi piatti con salse importanti, arrostiti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DURATA: da bersi da due a sei anni.

