



## GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

### LUZANO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC SUPERIORE 2019

#### **PREMIAÇÕES :**

**GAMBERO ROSSO : 2 BICCHIERI**

**LUCA MARONI : 91/100**



**Produtor:** MAROTTI CAMPI

**Tipo:** Branco seco

**Região:** Marche

**País:** Itália

**Uvas:** VERDICCHIO (100%)

**Gradação Alcoólica:** 13,5° C

**Temperatura de Serviço:** 8° - 10°C

**Estimativa de Guarda:** Pode deixa-lo descansar na adega silenciosamente por 2-3 anos.

**Combinações gastronômicas:** Perfeito para beber com aperitivos de peixe quente, peixe estufado, sashi e sashimi, peixe frito, risoto vegetal.

**Notas de produtor:** Cor amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados.

Perfume Floral e frutado, com sugestões de flores brancas, frutas amarelas e tons minerais claros de pedra

Gosto leve com alma fresca, macio e rico, de bom sabor e persistência

**Conteúdo:** 75 cl

Verdicchio dei Castelli di Jesi "Luzano" é um vinho branco muito fresco de boa riqueza aromática, com uma excelente relação qualidade/preço. É animado por aromas de flores brancas e frutos amarelos, com leves nuances minerais de pedra. O gole é macio e expressivo, longo e agradavelmente saboroso

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Luzano" é uma interpretação típica do que esta denominação MARCHE oferece. No nariz, na verdade, além de notas frutadas e florais, há **um aceno típico** de amêndoa amarga, enquanto no paladar um gole seco domina, onde a mineralidade deixa uma impressão óbvia. Um rótulo com o qual a adega Marotti Campi confirma uma gama de produtos de alta qualidade a preços mais acessíveis.



## **GRUPO FRANCO-SUISSA**

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

Este Verdicchio dei Castelli di Jesi "Luzano" provém das uvas homónimas cultivadas perto de Morro d'Alba. As vinhas, localizadas a cerca de 180 metros acima do nível do mar, têm uma exposição a nordeste e noroeste e têm um terroir de composição mista, tendendo a argila. A colheita, estritamente manual, começa em meados de setembro. Segue-se a prensagem suave das bagas e a fermentação em tanques de aço por 6 meses a uma temperatura controlada de 15 graus em que o vinho permanece nas borras nobres, e a seguir é engarrafado por 3 meses.