



# TARDIVO MA NON TARDO

Verdicchio Castelli di Jesi Doc Classico

**Qualificazione:** bianco surmaturato in pianta

**Vigneto:** in contrada Nidastore

**Uve:** verdicchio 100%

**Gradazione alcolica:** 13,5 gradi

**Maturazione presso il produttore:** per 28 mesi

**Durata presso il consumatore:** almeno 10 anni

**Esame visivo:** giallo intenso con riflessi dorati

**Esame olfattivo:** profumi intensi di frutta tropicale con variazioni speziate e vegetali

**Esame gustativo:** ricco e lungo con sentori di frutta tropicale e delizioso finale leggermente amarognolo che invita alla beva

**Come si serve:** a 12 gradi, stappando al momento

**Abbinamenti:** varia dai formaggi stagionati ai piatti di carne o pesce, fusi alle spezie orientali

**Qualification:** white, over-ripened on the vine

**Vineyard:** in the Nidastore Locality

**Grape:** verdicchio 100%

**Alcoholic strength:** 13,5 % vol.

**Ageing at the winery:** 28 months

**Shelf life at the consumer's:** 10 years at least

**To the eye:** intense yellow with golden reflections

**To the nose:** intense fragrance of tropical fruit with spiced and vegetable variations

**To the taste:** rich and long with scents of tropical fruit and a delicious ending slightly bitter which induces to drink

**Serving temperature:** at 12° uncorking just before use

**Serve with:** matches vary from aged cheeses to meat and fish dishes, mixed with oriental spices

