

Tombolini Doroverde Verdicchio

Producent	Tombolini
Naam	Doroverde
Soort wijn	Wit
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Marche, Castelli di Jesi DOC
Druivensoort(en)	100% verdicchio
Afsluiting	Kurk
Drinktemperatuur	10°C
Houdbaarheid	Tot 4 jaar na oogstjaar
Alcoholpercentage	13,5%
Schenkadvies	Kan meteen geserveerd worden en meer dan 5 jaar bewaard worden.



Smaakomschrijving Herkenbaar fris, knisperende wat de druif Verdicchio zo typeert. In de neus mooie tonen van witte bloemen en geel grapefruit. Zodra de aroma's zich meer ontwikkelen d.m.v. zuurstof; krijgen de aroma's meer diepgang tot gerijpt geel fruit van abrikoos. Wijn is mooi in balans van mooie zuren, fruit en de nadronk blijft nog lang nagenieten. De wijn kan zeker nog 5 jaar na botteling verder ontwikkelen.

Vinificatie De wijnstokken zijn zo'n 20 jaar oud en alleen de beste druiven worden gebruikt. Volledig handmatig geplukt en alleen de beste druiven worden geselecteerd. De grond is van klei en herkenbaar uit deze regio. De fermentatie wordt gecontroleerd op een temperatuur van 16 graden in RVS vaten om de frisheid te behouden. 6 maanden lang blijft de wijn op de zo genoemde 'lees' om meer body en structuur te krijgen. Een gedeelte van de wijn wordt in concrete eggs bewaard. Zo ontstaat er meer complexiteit en mond vullende structuur van de wijn.

Wijn & spijs Ideale match met verschillende visgerechten. Ook goed te combineren bij gevogelte. Gastronomisch goed inzetbaar.

Achtergrondinformatie Van deze Classification Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superio worden er maar slechts 25.000 flessen gemaakt. Echt een pareltje dus.