



**O. Piersanti – Terre Di Sampaolo  
Classico Superiore | Verdicchio Dei  
Castelli di Jesi Classico Superiore  
DOC (Marche)  
Italie (MARCHE) – 2022**

**Domaine**

**O. Piersanti**

Piersanti est situé dans le cœur battant du Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico DOC. Cette entreprise viticole a été fondée en 1955 par Giovanni Piersanti et ses enfants Silveria et Carlo. L'entreprise a ensuite été reprise par les fils de Carlo, Giuliano et Ottavio.

**Vinification**

Les raisins sont récoltés à partir de différentes parcelles, avec des orientations différentes par rapport au soleil. La récolte des raisins est réalisée particulièrement tardivement afin d'atteindre une maturité plus élevée. Après une pression lente, le moût fermente à basse température dans des cuves en acier. Un faible pourcentage du vin mûrit dans des barriques usagées afin de lui conférer une plus grande rondeur. La grande majorité mûrit en cuve en acier inoxydable, car la fraîcheur est l'aspect le plus important.

**Dégustation**

Robe d'un jaune paille avec des reflets verts qui évoluent avec le temps pour prendre une teinte dorée. Au nez, l'arôme intense de fruits exotiques mûrs est perceptible. Après un vieillissement plus prononcé, on décèle des notes d'amande. En bouche, un vin puissant et rond se déploie, harmonieusement équilibré, unique, avec en finale des nuances de pomme verte et des notes minérales.

**Mets adaptées**

Poisson - entrée | Viande - blanche | Sushi | Saumon - fumé | Flétan - fumé | Plats froids

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Verdicchio

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Aromatique frais

