



ACQUISTATO IL

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

2014

Al Verdicchio non si può dir di no



Il verdicchio è un vitigno molto versatile, adatto a produrre sia vini semplici e beverini, sia prodotti più complessi e longevi. Quello di Luciano Landi è un Verdicchio di pronta beva, equilibrato e di grande personalità: solo acciaio, profumi intensi e sorso pieno e suadente. Da bere, ribere… e ribere!

Belvedere Ostrense è un comune marchigiano di 2.300 anime che si trova a nord di Jesi, in provincia di Ancona. Zona di Castelli… e zona di Verdicchio: dei Castelli di Jesi, per l'appunto. "Castelli" non come siamo abituati a immaginarli, ma paesi fortificati di epoca medievale e rinascimentale, che ancora oggi mantengono intatto il loro fascino. Qui Sergio Landi ha fondato l'azienda negli anni 50. All'epoca gli ettari vitati erano 4, coltivati con i vitigni tradizionali della zona: verdicchio dei Castelli di Jesi a bacca bianca e lacrima di Morro d'Alba a bacca scura. A gestire oggi l'azienda è il nipote Luciano. Il suo Verdicchio può fregiarsi della menzione "Classico", ovvero prodotto nella zona più antica, i comuni nelle vallate a ridosso del fiume Esino delimitate dalla linea che da Ostra-Arcevia scende a sud fino a Cupramontana-Apiro. In poco più di mezzo secolo gli ettari di proprietà sono passati da 4 a 20, di cui 16 vitati. Si continua a puntare sulle varietà classiche, ma con un taglio più moderno: nuovi impianti ad alta densità e basse rese, largo uso di legni piccoli e spazio alle varietà internazionali e ai blend (pur privilegiando i monovarietali). La viticoltura è di tipo convenzionale, e le bottiglie prodotte circa 80.000 all'anno.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	NordOvest, 200-250 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a guyot doppio
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Antipasti, primi piatti con sughi poco elaborati, frutti di mare, crostacei, formaggi freschi
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera, decantazione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata in vasche in acciaio termocondizionate a 18-20°; affinamento in bottiglia 6 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; naso esplosivo di frutta a polpa bianca e gialla (albicocca e pesca bianca); bocca piena, di corpo, suadente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821