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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821