ACQUISTATO IL .....

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2015

Tradizione marchigiana

Color giallo paglierino lucente, assaggio piacevolmente morbido e naso varietale con sfumature di macchia mediterranea ed essenze essiccate. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi di Conti di Buscareto ci fa fare un bel tuffo nella Costa Adriatica, che ci regala ogni anno vini sempre più buoni e dalla grande personalità.

Informatica e vino: un binomio in cui in qualche modo ci ritroviamo noi di Svinando, e in cui sicuramente si riconoscono Claudio Gabellini ed Enrico Giacomelli, le due anime di Conti di Buscareto. Imprenditori del settore IT, nel 2002 scelgono la strada del cuore, quella del vino, con la determinazione quasi febbrile di chi concede una seconda chance ai propri sogni e deve recuperare il tempo perduto. E in poco più di 10 anni Conti di Buscareto si trasforma in una delle realtà emergenti più convincenti delle Marche: vini precisi ed espressivi, di qualità costante e tesi verso l?eccellenza. E per due simili ambasciatori delle Marche del vino ci volevano due degni alfieri: Lacrima di Morro d?Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi, i prodotti più rappresentativi dell?azienda, declinati in varie versioni. Poi una linea di spumanti (dolci e secchi) e alcune interpretazioni orientate a soddisfare le più recenti tendenze di mercato. I 70 ettari di vigneto sono dislocati nelle zone maggiormente vocate della regione, per consentire a ogni varietà coltivata di esprimere il massimo del suo potenziale. La viticoltura è di tipo convenzionale e le bottiglie prodotte circa 250.000 all?anno.

La Vigna

Terreno	Calcareo, silicio, argilloso
Esposizione	Sud-ovest, 450m s.l.m.
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	1500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12-13°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Pesce tutta la vita! Dall?antipasto ai secondi
Vinificazione	Vino ottenuto da uve selezionate e raccolte nei vigneti più vocati, e portate in cantina dove subiscono una pressatura soffice a grappolo intero. Il mosto fiore che si ottiene viene fatto fermentare in botti di acciaio inox a temperatura controllata.
Sensazioni	Si presenta con un bel colore giallo paglierino lucente, all?assaggio è morbido e al naso spiccano sfumature di macchia mediterranea ed essenze essiccate.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821