ACQUISTATO IL .....

"Capitolo 7" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 2023



Fresco, con buona acidità

La denominazione Castelli di Jesi DOC fa riferimento alla zona collinare circostante la cittadina di Jesi, situata nell'entroterra marchigiano, vicino alla costa adriatica. Noto per il suo profilo aromatico fresco e minerale, questo bianco è uno dei più amati e conosciuti della regione. Il nome Verdicchio deriva dal colore verdastro delle uve. Apprezzato, in Italia e all'estero, da appassionati ed esperti. Quello proposto qui da Società Cooperativa Cantina dei Colli Ripani, denominato Capitolo 7, ha poi la specifica "Classico" che fa riferimento alla particolare provenienza delle uve impiegate nella sua lavorazione. Vigneti che si trovano nella zona storica e originale, più piccola e circoscritta rispetto all'intera area del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Di solito, i vini provenienti da questa zona sono ritenuti di qualità superiore, grazie alle condizioni pedoclimatiche particolari che caratterizzano il territorio. Giallo paglierino brillante con pregevoli riflessi verdognoli, al naso spiccano sentori di mela verde, mandorla, erbe aromatiche e fiori bianchi. In bocca, invece, il vino si presenta fresco, con una buona acidità. Il corpo è medio ed è facile riconoscere la tipica nota sapida e minerale nel finale. In tavola accompagna bene i piatti della cucina di mare. Da provare con spaghetti con i ricci o una gustosa frittura.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera guyot bilaterale
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Criomacerazione delle uve, pressaftura soffice con pulizia dei mosti e conseguente fermentazione a bassa temperatura. Sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso note fresche agrumate, di frutta gialla (pesca) e mandorla segnano il profilo olfattivo. Al palato morbido, corposo e sapido.

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