



ACQUISTATO IL

"Fontevicchia" Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Bianco di rara eleganza



Un Verdicchio DOC che scalda il cuore, questo Fontevicchia che porta in alto il nome di CasalFarneto. Annata 2015, ispirato e contraddistinto da un ricco bouquet, il Verdicchio DOC Fontevicchia di CasalFarneto è un bianco di rara ampiezza aromatica. Nel calice si mostra di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profilo olfattivo da primo della classe, con cenni di lime, fiori bianchi, limone, pesca e frutti estivi. All'assaggio si consegna con una spiccata nota minerale, con i profumi che si traducono in echi di gusto dal profilo rotondo e schietto. Il Verdicchio DOC Fontevicchia di CasalFarneto si presta ad accompagnare piatti delicati, in particolare con crostacei e pesce. Il vino perfetto per occasioni speciali, in particolar modo quando l'atmosfera richiede eleganza e sensualità. Anche nel calice.

La storia di CasalFarneto inizia (sulla carta) nel 1995, sul finire del secolo scorso. Definito il tempo, diamo le coordinate del cuore di questa piccola eccellenza produttiva marchigiana: Serra de' Conti (AN). Dietro CasalFarneto c'è la famiglia Togni, capace di calarsi rapidamente nel mondo del vino, riuscendo a valorizzare le peculiarità del terroir e a lanciare bottiglie di assoluto pregio. Merito anche di Danilo Solustri, il Deus EX Machina della Cantina, esperto enologo capace di imprimere un tocco personalissimo a ogni vino. Vini di altissimo livello qualitativo: CasalFarneto riesce a portare avanti un discorso sulla specificità del territorio (e dei suoi varietali) con passione e cura del dettaglio, consegnando a chi cerca vini in grado di emozionare qualcosa di unico, qualcosa di speciale.

La Vigna

Terreno	Medio impasto sabbioso
Esposizione	Sud-Est, 320m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	13.5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Frittura di pesce
Vinificazione	Vinificazione in riduzione e affinamento in acciaio
Sensazioni	Aroma di fiori bianchi e frutta estiva, sapido e minerale

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