



ACQUISTATO IL .....

"Luzano" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2020

## Il Classico bianco del territorio, delicato e fine



Luzano è un interessante Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore prodotto da Marotti Campi nella zona di Morro d'Alba, in provincia di Ancona. Uve Verdicchio in purezza, vendemmiate a mano a piena maturazione, verso la metà di settembre. Selezionate in pianta e delicatamente riposte in cassetta, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata e, dopo la fase di fermentazione, il vino resta in affinamento sulle sue fecce nobili per cinque mesi. Seguono sei mesi di riposo in vasche d'acciaio e almeno 3 in bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo Verdicchio presenta profumi delicati e fini. Si gioca tutto sulla freschezza dei fiori di campo e sulle note tipiche di mandorla amara che ne caratterizzano il finale. In bocca, invece, è asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde. Anche in questo caso, poi, il finale è piacevolmente mandorlato. Ottimo come aperitivo, è la bottiglia da stappare se il menù prevede un bel risotto. Adatto anche ad accompagnare secondi piatti di pesce o di carne bianca.

Marotti Campi è un'Azienda familiare al 100%. Partiamo da questo che è un fatto. L'origine si perde nel tempo. Quello che è certo è che nella metà dell'800 la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa come centro dell'Azienda mezzadrile. Da allora poco è cambiato. La famiglia è sempre la stessa e anche in cantina e in campagna molti dei collaboratori sono gli eredi dei primi lavoranti. Non c'è garanzia di continuità migliore. 120 ettari di proprietà, di cui circa 53 vitati, con profili collinari e un'altezza media di circa 180 metri sul livello del mare. Lacrima e Verdicchio, con impianti dai 35 ai 10 anni, sono i vitigni più coltivati. Poi una piccola parte di Montepulciano, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon che vengono utilizzati per la produzione di vini non DOC. La cantina, decisamente moderna, è stata costruita nel 1999. E' una struttura funzionale e autosufficiente anche dal punto di vista energetico, grazie ai pannelli solari installati sul tetto nel 2010. Il rispetto per la natura e per l'ambiente sono al centro dei valori dell'azienda e della famiglia.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	misto con prevalenza argilla
<b>Esposizione</b>	Nord Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	2300
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Verdicchio 100%
<b>Gradazione</b>	13.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	Raccolta a mano in cassette. Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili per 5 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato.

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