



ACQUISTATO IL

Verdicchio di Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2024

Classico per origine, superiore nei fatti



Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso medio impasto

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Selezione delle migliori uve durante la vendemmia e fermentazione in bianco. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Sensazioni Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo intenso floreale e fruttato. Gusto secco, fresco, morbido con note agrumate e di frutta tropicale. Persistente con nota ammandorlata in chiusura.

Non si può pensare alle Marche, al suo mare e alle sue meravigliose colline senza che la mente ci porti al vino più tipico di queste parti. Almeno per noi veri appassionati. Ed eccoci dunque al Verdicchio, quello buono, quello che proviene dalla ristretta area dei Castelli di Jesi. In questo caso Mancinelli lo propone in una versione Classica e Superiore. La menzione Classica indica la storicità dei vigneti, collocati nell'area più antica e tipica della denominazione. La parola Superiore, invece, fa riferimento alla categoria di questo vino, superiore allo standard anche in virtù di una gradazione alcolica lievemente più alta. Nasce da un'accurata selezione delle uve in vendemmia e da una fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Stessi contenitori anche per il veloce affinamento, prima della fase di riposo in bottiglia. Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, questo vino ha profumi evidenti di fiori e di frutta. In bocca è fresco, secco, con delicate note agrumate e di frutta tropicale. Tipica la chiusura, presenta un netto ricordo di mandorla amara. Un bianco da servire, ben fresco, già come aperitivo. Ottimo con una grigliata di pesce o una frittura di paranza. Per un abbinamento del territorio, il baccalà all'anconetana è semplicemente… la morte sua!

L'obiettivo dell'azienda Mancinelli è da sempre la ricerca della qualità. Ma anche l'esaltazione della tipicità dei prodotti, attraverso cure costanti del proprio patrimonio di vigneti, un'attenta selezione in campo e, soprattutto, l'aggiornamento delle tecniche di trasformazione in cantina. Ci troviamo sulle dolci colline di Morro d'Alba, a circa 10 chilometri dal mare, nella provincia di Ancona. Qui Stefano Mancinelli e la sua famiglia coltivano vigneti e oliveti, in una zona dell'entroterra marchigiano particolarmente vocata. Può contare su un complessivo di circa 60 ettari, di cui 25 coltivati a vigneti specializzati nella produzione di vini a DOC, Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821