ACQUISTATO IL .....

"Valbona" Verdicchio Di Matelica DOC 2025 2025



Semplice, non banale

E' uno dei vini bianchi più interessanti della regione. Stiamo ovviamente parlando del Verdicchio di Matelica DOC, proposto qui da Cantine Belisario in una versione easy ma non per questo meno interessante. Valbona, infatti, nasce da una selezione di uve Verdicchio, scelte accuratamente per ottenere il migliore standard possibile. Con un occhio al portafoglio. Valbona, infatti, della cantina marchigiana è il vino che gode del miglior rapporto qualità prezzo. Vino piacevolmente beverino, è "facile" (nel senso di immediato e approcciabile) e accattivante. Ottimo per chi cerca un vino ben fatto per accompagnare un pranzo o una cena tra amici, questo Valbona ha tutte le caratteristiche per donare grandi soddisfazioni anche a chi, esperto conoscitore della tipologia, cerca le caratteristiche tipiche del vitigno di partenza. Ricco di profumi, in bocca si rivela fragrante, sapido, giustamente caldo. Ben bilanciato, ha struttura a sufficienza per accompagnare con soddisfazione sia piatti a base di pesce che di carni bianche delicate.

"Fare vini buoni e riconoscibili al tempo stesso". E' questo l'obiettivo di Roberto Potentini, enologo e Direttore generale della Cantina Belisario di Matelica. Questa bella azienda marchigiana, nata nel 1971, è una delle più solide e interessanti realtà regionali, capace di conquistare premi e riconoscimenti grazie alla qualità dei suoi vini, rigorosamente regionali. Oggi l'azienda può contare su circa 300 ettari vitati nell'Alta Valle Esina e una cantina in grado di gestire ogni anno circa 30mila ettolitri di vino. Tutti i vigneti si trovano a breve distanza dall'azienda e questo permette ai tecnici di cantina di programmare con cura la raccolta, limitando la sosta delle uve tra la raccolta e l'inizio della trasformazione. Vero fiore all'occhiello di Cantina Belisario è il bianco marchigiano più apprezzato al mondo, l'elegante Verdicchio di Matelica DOC.

La Vigna

Terreno	Sciolto
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	2000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Verdicchio
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In riduzione con neve carbonica, in bianco termo condizionata, previa pulizia dei mosti per flottazione e pressatura soffice sotto vuoto.
Sensazioni	Fragrante, sapido, abbastanza caldo, fresco di acidità e di buona struttura

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