ACQUISTATO IL .....

"Il Priore" Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2023

Marchigiano DOC



Il Priore, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Classico e Superiore, è il vino più rappresentativo dell'azienda Sparapani. Marchigiano DOC, questo Verdicchio in purezza proviene dai vigneti aziendali, coltivati con cura maniacale dalla famiglia. Raccolta e selezione rigorosamente a mano, le uve vengono presto conferite in cantina per essere sottoposte a pressatura soffice e successiva pulizia del mosto. Si procede quindi con la fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata a cui segue un periodo di affinamento sui propri lieviti, per un periodo complessivo di 6 mesi, oltre ad altri 8 mesi in bottiglia. Si scopre così un vino caratterizzato da un colore paglierino intenso, con riflessi verde-oro, profumo ricco e complesso che richiama note di frutta a polpa gialla e sentori floreali di acacia. Il finale è decisamente minerale. Vino di grande struttura, in bocca ha un impatto morbido, con una bella freschezza e un'ottima persistenza. Buono già oggi, è un bianco che non teme il passare del tempo. In cantina, se ben conservato, è in grado di maturare per un lungo periodo, anche 8 anni. Vino fortemente territoriale, a tavola non solo accompagna bene i classici piatti marchigiani, a base di carne e di pesce, ma è ottimo anche con crostacei, formaggi di media tostatura, carni bianche e salumi.

L'azienda Sparapani si trova a Cupramontana, nel cuore delle Marche. Una lunga storia che risale al 1933, quando la famiglia acquistò l'attuale struttura con l'attività di spaccio alimentari. Nel 1980, Settimio Sparapani rilevò l'attività dei nonni dedicandosi alla coltivazione e alla trasformazione del Verdicchio. Con lui la moglie e i tre figli, Giuseppe Paolo e Francesca. Nacque così l'azienda vinicola Sparapani Frati Bianchi, con riferimento a un eremo adiacente. Il resto è storia, con la produzione dei pregiati Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore e Riserva, fino alla vinificazione in purezza di uve Montepulciano, affinato in legno.

La Vigna

Terreno	argille di tessitura fine
Esposizione	sud-est
Allevamento	spalliera, guyot
Densità imp.	2000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% VERDICCHIO
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la raccolta e selezione rigorosamente fatta a mano, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e successiva pulizia del mosto, si procede poi alla fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue affinamento sui propri lieviti per un periodo complessivo di 6 mesi, oltre ad 8 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Vino rappresentativo dell'azienda rio. Colore paglierino intenso con riflessi verde-oro, profumo intenso e complesso di frutta a polpa gialla e sentori floreali di acacia, con finale decisamente minerale. Vino di grande struttura gustativa, impatto morbido con ritorno di freschezza e ottima persistenza.

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