

Svinando

ACQUISTATO IL

"Salerna" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 2022023

Sparapani Svinando

La Vigna

Terreno argilloso
Esposizione sud-ovest

Allevamento spalliera, guyot

Densità imp. 2500 per ha

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve 100% VERDICCHIO

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo pronta beva

Abbinamento Apertivo, Menù di pesce

Vinificazione Dopo la raccolta manuale, avviene una pressatura soffice delle uve, dopodichè il mosto viene sottoposto a fermentazione a temperatura controllata di 15-18 °C in botti di acciaio. Prosegue il suo affinamento di 6 mesi e ulteriori 2 in bottiglia.

Sensazioni Vino giovane e fresco, di tonalità giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto trasmette sentori floreali e fruttati con prevalenza di di fiori di acacia, frutta a polpa bianca con finale minerale. Al palato colpisce per la sua sapidità associata

ad una buona morbidezza, che lo rende ben equilibato e dall'ottima bevibilità.

Giovane e fresco

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico e Superiore. Si tratta di Salerna, proposto qui dalla bella azienda famigliare Sparapani. Realtà marchigiana di Cupramontana, in provincia di Ancona. Le uve Verdicchio, vengono selezionate in pianta e vendemmiate manualmente. Giunte in cantina, le uve vengono avviate a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene sottoposto a fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Al termine di questa fase, segue un periodo di affinamento di 6 mesi, sempre in vasche di acciaio, e, dopo l'imbottigliamento, ulteriori 2 mesi in bottiglia. Vino di pronta beva, giovane e fresco, Salerna si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è facile riconoscere note floreali e fruttati, con prevalenza di fiori di acacia e frutta a polpa bianca. Sul finale, invece, richiami minerali. In bocca colpisce per la sua sapidità, accompagnata da una buona morbidezza. Bianco ben equilibrato e dall'ottima bevibilità, a tavola accompagna piatti leggeri a base di carne e pesce.

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.