



ACQUISTATO IL

"Meridia" Verdicchio di Matelica DOC 2021

2021

Sua maestà il Verdicchio di Matelica



Svinando

La Vigna

Terreno terreno collinare sciolto

Esposizione Sud

Allevamento doppio capovolto e guyot

Densità imp. 1666-3500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve Verdicchio 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acidico del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antiche vasche di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale.

Sensazioni Colore giallo tendente al dorato. Un vino minerale, saporito, acidulo, lungo, corposo. Il buon equilibrio fresco glicérico all'ingresso viene trascinato dal vortice saporito verso un lungo finale carico di coerenti ritorni minerali e varietali.

Oggi ci troviamo nel cuore dell'Alta Valle Esina, dove nasce il mito del Verdicchio di Matelica DOC Meridia di Cantine Belisario. Nasce dai vigneti di Balzani, a Matelica, dove i terreni sciolti, collinari e baciati dal sole a 360 metri di altitudine, offrono un habitat ideale per il Verdicchio, clone matelicese a grappolo serrato. Il clima continentale, con le sue escursioni termiche, crea un microclima inconfondibile che favorisce un buon accumulo di aromi nelle uve, preservandone la bella acidità. Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, vengono pigiate e sottoposte a una decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in vasche di acciaio inox da 300 ettolitri. La vera peculiarità di Meridia, però, risiede nel suo affinamento, che avviene per 15 mesi in botti di cemento vetrificato senza travasi. Questa scelta non convenzionale permette al vino di sviluppare una complessità aromatica unica, esaltando le sue caratteristiche minerali e sapide senza mai snaturarne l'essenza. Il risultato è un bianco che si distingue per il suo colore giallo tendente al dorato. Al naso, si percepiscono intensi profumi minerali, che si intrecciano con note di frutta a polpa bianca e fiori bianchi. In bocca, invece, conquista con la sua mineralità, la saporità e l'acidità vibrante che lo rendono un vino di grande struttura e persistenza. Vino importante, è pensato per chi ama i bianchi complessi e sfaccettati. Un vino che va "ascoltato", sorseggiato con calma e attenzione, per cogliere tutte le sue sfumature e lasciarsi rapire dalla sua eleganza e dalla sua profondità.

Ci troviamo nel cuore dell'Alta Valle Esina, dove il clima è piacevolmente mediterraneo, grazie a delicate e costanti brezze montane e a un generoso sole che bacia i vigneti per diversi mesi l'anno. E' qui che si trovano le Cantine Belisario, fondate nel 1971. L'azienda oggi può contare su ben 300 ettari vitati, tutti situati a pochi minuti dalla cantina, garantendo un controllo impeccabile delle uve e di conseguenza una vinificazione attenta. Non a caso Cantine Belisario è uno dei più grandi produttori di Verdicchio di Matelica DOC, un vino bianco che rappresenta l'anima stessa del territorio. Ogni bottiglia racchiude la passione e la dedizione di generazioni di vignaioli, il rispetto per la tradizione e l'innovazione costante.

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