



ACQUISTATO IL

"Gran Casale" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2022

Eleganza, mineralità, freschezza e sapidità



Svinando

I bei vigneti di CasalFarneto si trovano sulle colline marchigiane, tra il mare Adriatico e l'Appennino. Un territorio caratterizzato da un clima mediterraneo con influenze marine. I suoli, argilloso-calcarei ricchi di minerali, uniti alla buona esposizione a sud-ovest, garantiscono alle uve un perfetto grado di maturazione. Sono proprio queste condizioni uniche a conferire al Verdicchio di CasalFarneto caratteristiche uniche di eleganza, mineralità, freschezza e sapidità. Grancasale è prodotto al 100% da uve Verdicchio, provenienti da vigneti situati a 320 metri sul livello del mare. La vinificazione avviene in ambiente anossico, ossia privo di ossigeno, con l'utilizzo di moderne tecniche che esaltano le caratteristiche aromatiche del vitigno. L'uva, infatti, viene prima sottoposta a criomacerazione, quindi a pressatura soffice, decantazione statica a freddo e ovviamente a fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Segue un affinamento in acciaio per 12 mesi e un breve passaggio in botte grande di legno. Nel calice questo Verdicchio si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso regala un bouquet intenso e persistente di agrumi, fiori di geranio e pesca bianca. In bocca è ben strutturato, elegante e armonico, con freschi aromi fruttati e floreali accompagnati da piacevoli sentori di lieviti. La sua persistenza e la sua mineralità lo rendono un vino perfetto per accompagnare piatti di pesce elaborati, primi piatti con salse bianche, formaggi stagionati e piatti a base di funghi o tartufi.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

La Vigna

Terreno Medio impasto tendente al sabbioso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4200

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve 100% Verdicchio

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione I grappoli, selezionati e raccolti a mano a metà ottobre, vengono portati in cantina su piccoli cesti per evitare la lacerazione dei chicchi. Qui, il processo di vinificazione avviene con la macerazione a freddo delle bucce con il proprio mosto (criomacerazione). Il periodo di affinamento prevede la conservazione per 6-8 mesi in acciaio ed una piccola parte su botte grande di legno, infine in bottiglia per altri 12 mesi.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: Aromi persistenti agrumati, geranio e pesca bianca. Sapore: Ben strutturato, elegante, armonico, con freschi aromi fruttati e floreali in primo piano e sentori di lieviti.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.