



ACQUISTATO IL

"Ylice" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore D2022/2023

Superiore in purezza



Svinando

Il vino nasce dalla selezione di uve Verdicchio di Castelli di Jesi, coltivato in terreni sabbiosi e argillosi. Il vino è frutto di un'operazione di lavorazione artigianale che rispetta il vino e le sue caratteristiche. Il vino è un vino di grande purezza, con un bouquet intenso e profondo, con note di mandorla, limone e fiori di acacia. Il palato è fresco, con un'acidità equilibrata e una struttura tannica che si integra con la frutta. Il vino è un vino di grande personalità, con un'infinità di sfumature e note.

Ylice Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore D2022/2023 è un vino che nasce dal rispetto per il territorio e le sue caratteristiche. Il vino è un vino di grande purezza, con un bouquet intenso e profondo, con note di mandorla, limone e fiori di acacia. Il palato è fresco, con un'acidità equilibrata e una struttura tannica che si integra con la frutta. Il vino è un vino di grande personalità, con un'infinità di sfumature e note.

La Vigna

Terreno	terreno sabbioso di medio impasto
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3864

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 100%

Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale in bins. Pressatura soffice delle uve con selezione del mosto fiore. Operazioni pre-fermentative: lavorazione in riduzione e una piccola percentuale delle uve subisce una macerazione pellicolare a freddo. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata tra 14/16°C per un periodo di 10/12 giorni. Fermentazione malo-lattia non svolta. Affinamento in serbatoi di acciaio con frequenti batonage per un periodo di 6/8 mesi. L'imbottigliamento avviene nell'estate successiva alla vendemmia.
Sensazioni	Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, è percorso da eccellente luminosità. Il bagaglio olfattivo risulta intensamente profumato, spiccano in particolar modo sensazioni fragranti, floreali e fruttate. Si percepiscono note di acacia e rosa gialla, pesca a polpa bianca ed un netto aroma di mandorla, tipico del vitigno Verdicchio. In chiusura un leggero tocco vegetale. Il gusto si distingue per la complessità degli aromi, la persistenza e soprattutto per l'importante timbro sapido che determinerà durevolezza ed eleganza nella capacità evolutiva. Nel finale, fresco ed avvolgente, emerge

un piacevole sentore agrumato.

Il nome Verdicchio non è un'invenzione moderna, ma risale a una storia antica. Pare infatti che derivi da "verde", proprio come il colore degli acini a completa maturazione, e già nel 1579 il vino che vi si otteneva era celebrato in un trattato del medico bolognese Andrea Bacci come un vero e proprio "oro" delle Marche. L'Ylice di Poderi Mattioli porta avanti questa nobile tradizione, ma con uno sguardo rivolto al futuro e a una viticoltura che rispetta la terra. Siamo nel cuore della denominazione Verdicchio dei Castelli di Jesi, tra le dolci colline della provincia di Ancona. Qui i vigneti godono di una posizione fortunata, con l'influenza rinfrescante del mare Adriatico a Est e la protezione delle montagne a Ovest. Questa perfetta armonia climatica, unita a terreni misti di sabbia e argilla, regala uve di alta qualità, con una ricchezza e un'acidità che sono la firma inconfondibile di questo vino. L'etichetta Ylice è l'espressione più autentica del Verdicchio in purezza. A far la differenza è il modo in cui viene trattato in vigna e in cantina. Le uve, infatti, provengono da una vigna storica, il Mogliette, piantata addirittura nel 1971, una vera e propria riserva che l'azienda custodisce con cura. La vinificazione, invece, avviene in acciaio a temperatura controllata per esaltare la freschezza e la pulizia del frutto. L'affinamento, infine, fa la magia: una parte del vino matura in acciaio, mentre una piccola percentuale passa in vasche di cemento. Questa scelta non è casuale: il cemento permette al vino di evolvere lentamente, preservando i profumi primari senza aggiungere note estranee e donando una texture cremosa e avvolgente. Nel bicchiere, colore giallo paglierino con sfumature dorate e al naso un'esplosione di profumi. Si parte con note di frutta a polpa bianca come mela e pesca, per poi lasciar spazio a sentori più complessi di fiori d'acacia e mandorla amara. Man mano che il vino si apre, emergono tocchi minerali che ricordano la pietra focaia. In bocca non delude certo le aspettative. Sapido, equilibrato e dalla spiccata freschezza, ha un corpo rotondo e una persistenza semplicemente infinita, con un ritorno di una piacevole mandorla amara. Compagno versatile in cucina, va servito accanto a un piatto di spaghetti alle vongole, oppure con una frittura di pesce.

Nel cuore delle Marche, tra le dolci colline che si affacciano sulla provincia di Ancona, c'è un posto speciale che sa di terra, di lavoro e di passione. Si chiama Poderi Mattioli, una realtà che, pur essendo nata nel 2010, affonda le sue radici molto più in profondità, in una storia di famiglia e di legame indissolubile con il territorio. Negli anni '60, infatti, fu Argilio Mattioli, seguendo le orme del padre Armando, a gettare le prime fondamenta di quella che oggi è un'azienda vinicola a tutti gli effetti. All'epoca, si trattava di una piccola realtà a conduzione familiare dedicata alla coltivazione di uva, grano e olive, ma la visione era già chiara: produrre eccellenza. Con il passaggio di testimone alla nuova generazione, guidata da Giordano e Giacomo Mattioli, quell'eredità è stata raccolta e trasformata. Il risultato è una cantina che produce vini di qualità, capaci di raccontare in ogni sorso la loro storia e la loro provenienza.

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