ACQUISTATO IL .....

"Le Contrade" Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2024

2024



La Vigna

Terreno	terreno argilloso con presenza di pietra arenaria
Esposizione	nord-est, nord-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta a mano in cassete, pressatura soffice a grappolo intero con prelievo del solo mosto fiore, decantazione statica, fermentazione con lieviti indigeni e affinamento sulle fecce fini in cemento per almeno 3 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso intense note di camomilla, con accenni di mandorla verde, limone e pesca. In bocca, si manifesta pieno al sorso, sapido, molto fresco e con moderata cremosità, avvolgente

L’essenza di più contrade storiche

Questo è un Verdicchio che prende il meglio da ogni angolo della denominazione. Non a caso si chiama Le Contrade. L'azienda Campanelli è nota per il suo approccio quasi "borgognone" al Verdicchio, producendo etichette monovigneto che esaltano le singole parcelle o "cru". Con "Le Contrade", però, si realizza il blend perfetto, l'unione dei punti di forza di diversi territori: i vigneti si estendono tra i comuni di San Paolo di Jesi, Cupramontana e Serra San Quirico. Questo è il cuore della zona Classica dei Castelli di Jesi, un'area di medie e alte colline dove l'alternarsi di terreni argillosi, calcarei e la vicinanza del mare Adriatico garantiscono un microclima ideale. Il risultato è un'uva con una spiccata acidità e un ricco corredo aromatico. La menzione "Classico" ci dice subito che le uve provengono dall'area più antica e storicamente vocata, quella dove il Verdicchio esprime la sua massima qualità. Il termine "Superiore", invece, è una garanzia di maggiore struttura e maturità, con norme di produzione più restrittive rispetto alla versione "base". 100% Verdicchio, le uve sono raccolte a mano e in cantina l'approccio è pulito e naturale. Si parte con una pressatura soffice a grappolo intero per estrarre solo il succo più nobile, il cosiddetto mosto fiore. Cruciale è la fermentazione, che avviene con lieviti indigeni, ossia quelli naturalmente presenti sull'uva. L'affinamento invece si svolge per almeno tre mesi in vasche di cemento in contatto con le fecce fini. Questo contatto prolungato regala al vino una maggiore complessità, morbidezza e avvolgenza senza alterarne il carattere minerale, dato che il cemento è un materiale neutro. Giallo paglierino animato da riflessi verdognoli, il suo corredo olfattivo è intenso e molto piacevole: note di camomilla si fondono con la dolcezza della pesca e con gli accenni più freschi di limone e la tipica nota di mandorla verde. In bocca, è pieno e ha una consistenza quasi materica. Ben bilanciato da freschezza e sapidità, si scopre un bianche che è quasi "croccante". Espressione eccellente della versatilità del Verdicchio. In tavola è un vero "pezzo da novanta". Perfetto con un risotto di mare o con la classica "cacio e pepe". Ottimo con le carni bianche in umido o, per gli amanti degli abbinamenti "non convenzionali" anche con un una gustosa pizza gourmet con verdure e mozzarella di bufala.

Campanelli Azienda Vinicola è una giovane realtà marchigiana. Siamo a San Paolo di Jesi, nel cuore della zona storica dove nasce uno dei più grandi bianchi d'Italia: il Verdicchio. Qui, la famiglia Campanelli coltivava da tempo le sue vigne, ma è con Francesco Campanelli che, a partire dal 2021, questa passione si è trasformata in un progetto enologico ambizioso. Il punto di partenza è chiaro e potente: far parlare il Verdicchio. La loro filosofia produttiva si basa su un concetto che sta rivoluzionando il mondo del vino italiano: la vinificazione parcellare, ovvero i cosiddetti "vini da cru". Nel vasto territorio dei Castelli di Jesi si realizza un mosaico complesso. Ogni singola contrada o vigneto, pur essendo vicina alle altre, ha un carattere radicalmente unico. Per questo Campanelli ha deciso di isolare e imbottigliare queste diverse personalità. Un lavoro meticoloso che richiede attenzione e profonda conoscenza del vigneto. Questa attenzione al dettaglio in vigna si traduce in scelte precise in cantina. Campanelli crede fermamente nel valore della sostenibilità e per questo opera in regime di agricoltura biologica. In vigna si lavora con il

massimo rispetto, senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, per preservare la vitalità del suolo e la genuinità dell'uva. In cantina, invece, l'approccio è artigianale e non interventista.

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