



ACQUISTATO IL .....

"Mai Sentito!" Bianco Frizzante Sur Lie Marche IGT

S.A.

## Mai Sentito! frizzante, libero



Il Mai Sentito! - La Staffa è un vino fuori dagli schemi, nato per raccontare il lato più libero e sperimentale del Verdicchio di Staffolo. È prodotto con approccio artigianale e interventi minimi in cantina. L'obiettivo è preservare spontaneità, energia e identità del vitigno. Al naso è immediato, fresco e vibrante. Il profilo aromatico è essenziale e naturale. In bocca è scorrevole, dinamico e molto beverino. La freschezza guida l'intero sorso.

La Cantina La Staffa è una realtà vitivinicola artigianale e biologica sulle colline dei Castelli di Jesi a Staffolo (Marche), cuore storico del Verdicchio. Fondata nei primi anni 2000 e guidata con passione dal giovane vignaiolo Riccardo Baldi, si sviluppa su circa 12 ettari vitati con predominanza di Verdicchio, affiancato da piccole percentuali di Trebbiano e Montepulciano. La filosofia produttiva è chiara e coerente: agricoltura biologica, intervento minimo in cantina e rispetto profondo del territorio, con fermentazioni spontanee e affinamenti in cemento o acciaio per preservare purezza e identità. Una cantina che unisce tradizione locale, controllo artigianale di ogni fase e visione contemporanea nella produzione di bianchi iconici.

### La Vigna

#### Terreno

Argilloso/calcareo; importante la componente salina, alta presenza di carbonato di calcio nel terreno, tipico della zona Castellaretta/Salmagina

#### Esposizione Allevamento

guyot

#### Densità imp.

#### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco frizzante

#### Provenienza

Marche

#### Uve

verdicchio 80%, trebbiano 20%

#### Gradazione

11.5% vol

#### Temp. Servizio

12 gradi

#### Quando Berlo

entro 1-2 anni

#### Abbinamento

Aperitivo

#### Vinificazione

Dopo la raccolta e la pressatura soffice delle uve , avviene la fermentazione spontanea,con la tecnica del "pied de cuvee". Sul finire della fermentazione il vino viene imbottigliato così da terminare la fermentazione in bottiglia e diventando quindi frizzante. Questa momento ha una durata variabile che va da un paio di settimane fino addirittura a 40-50 giorni. Terminata la presa di spuma inizia l'affinamento in bottiglia prima della vendita che dura almeno 6 mesi.

#### Sensazioni

Il colore è giallo scarico, velato il naso è intenso , molto persistente, fine , fruttato con sentori di lievito,panificazione,finocchietto selvatico e menta.

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