ACQUISTATO IL .....

"Rincrocca" Verdicchio Castelli di Jesi DOCG Classico Ris 2022 2022



Un Verdicchio pensato per la tavola e per evolvere nel tempo

Il La Rincrocca di La Staffa è un Verdicchio di carattere, nato da una selezione delle vigne più vocate di Staffolo, nei Castelli di Jesi. Rappresenta l'interpretazione più profonda e strutturata dello stile della cantina. Le altitudini e i suoli argilloso-calcarei ne definiscono tensione e precisione. Al naso esprime agrumi maturi, fiori bianchi ed erbe mediterranee. Il sorso è pieno, teso e marcatamente sapido. La struttura è elegante, sostenuta da una freschezza continua.

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 fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale , pressatura soffice , decantazione statica dei mosti , fermentazione spontanea con pied de cuvee in cemento , affinamento in vasche di cemento per 12 mesi ,imbottigliamento e successivo affinamento per almeno 24 mesi.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino. Profumo: Note di fiori di sambuco, frutti bianchi, resina e lime. Gusto: Scorrevole e succoso ma ben strutturato, con finale sapido e profondo

© 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