



ACQUISTATO IL

"Rincrocca" Verdicchio Castelli di Jesi DOCG Classico Ris 2022

Un Verdicchio pensato per la tavola e per evolvere nel tempo



Svinando

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 saporito. 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 Castellarettina/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: Scorrevoce e succoso ma ben strutturato, con finale saporito e profondo

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