



ACQUISTATO IL

"Rincrocca" Verdicchio Castelli di Jesi DOCG Classico Riserva 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.



Svinando

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

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