ACQUISTATO IL .....

"La Staffa" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2024



Un Verdicchio autentico, contemporaneo e gastronomico

Il Verdicchio La Staffa nasce sulle colline di Staffolo, nel cuore dei Castelli di Jesi. È l'interpretazione più fedele dello stile artigianale della cantina. Le vigne in altura e i suoli argilloso-calcarei ne definiscono freschezza e precisione. Al naso emergono fiori bianchi, agrumi e note di erbe mediterranee. Il sorso è teso, salino e perfettamente equilibrato. La struttura è fine, mai pesante. La bevibilità è centrale nel progetto

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	12.5% 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 acciaio e cemento . L'affinamento sulle fecce fini dura circa 6 mesi , così come il successivo affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. La buona freschezza e la spiccata sapidità esaltano aromi fruttati ben delineati, arricchiti da note di pietra focaia e fieno.

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