



ACQUISTATO IL

"Pao"Orange Marche IGT Bianco 2024

2024

Ricco, minerale e fuori dagli schemi



Svinando

Immaginate il vitigno bianco più nobile delle Marche che decide di comportarsi come un grande rosso. Nasce così il Pao di Casalfarneto, un bianco che non ha paura di mostrare il suo lato più scuro e materico. Siamo a Serra de' Conti, nel cuore della provincia di Ancona. L'azienda Casalfarneto deve il suo nome alle querce "Farnetto" che circondano la tenuta. Alberi maestosi che proteggono un casale trasformato oggi in una "fattoria tecnologica". Un territorio dove la tradizione del Verdicchio non è un limite, ma una base solida su cui sperimentare nuove strade. Una varietà capace di una longevità incredibile, spesso definito lo Chablis d'Italia per la sua spiccata mineralità, in questo caso elaborato in una versione "Orange", mostrando una grinta del tutto inaspettata. Dopo la raccolta manuale, il mosto non viene separato dalle bucce, ma resta a contatto con esse per diversi mesi. La particolarità sta nei contenitori: niente acciaio o legno classico, ma terracotta e ceramica. Questi materiali permettono al vino di respirare senza assorbire aromi esterni, lasciando che ogni singola sostanza contenuta nella buccia passi nel liquido. Il risultato è un vino integro e vitale, che affina poi per altri tre mesi in bottiglia prima di finire nel calice. Colore giallo dorato intenso, con riflessi che virano verso l'arancio brillante. Al naso è un'esplosione di energia: note di miele e arancia rossa matura si intrecciano a sentori di erbe aromatiche e una punta di spezie dolci. In bocca è opulento e quasi masticabile, con una struttura importante sostenuta da una sapidità vibrante che pulisce il palato. Il finale è lungo, asciutto e caratterizzato da un tannino leggerissimo e vellutato, tipico degli Orange Wine fatti bene. A tavola si diverte a spargliare le carte. Da provare con un brodetto di pesce saporito, con formaggi stagionati o erborinati e perfino con carni bianche elaborate.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche

vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

VINIFICAZIONE: ottenuto con macerazione del mosto a contatto con le bucce ed i lieviti per diversi mesi in contenitori alternativi quali terracotta e ceramica. Tutto ciò che c'è nella buccia lo si ritrovanel vino. Dopo il periodo di vinificazione e maturazione, il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia.

La Vigna	
Terreno	
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	VENDEMMIA: Ultima decade di settembre. VINIFICAZIONE: ottenuto con macerazione del mosto a contatto con le bucce ed i lieviti per diversi mesi in contenitori alternativi quali terracotta e ceramica. Tutto ciò che c'è nella buccia lo si ritrovanel vino. Dopo il periodo di vinificazione e maturazione, il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	E' un vino con sapori e colore del tutto inusuale, un vino bianco molto più complesso, ricco, strutturato sia al naso che in bocca, un vino opulento, corposo, molto minerale, sapido, vibrante pieno di energia.

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