ACQUISTATO IL .....

"Arsicci" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2026 2025



Superiore e biologico

Roberto Cantori ha fondato la sua Fattoria Nannì, quasi per scommessa, ad Apiro, nel cuore delle Marche, per salvare vecchi filari di oltre cinquant'anni che stavano per essere espiantati. Siamo in un angolo di terra dove la natura non accetta compromessi e dove il vino è protagonista da sempre. Ci troviamo sul versante maceratese della denominazione, in un anfiteatro naturale protetto dal Monte San Vicino. Qui il clima è mantenuto "sotto controllo" dalle correnti fresche dell'Appennino e grazie all'influenza mite del Mare Adriatico. Il terreno, invece, è una miscela preziosa di argilla e calcare, elementi che regalano alle uve una struttura solida e una spina dorsale acida inconfondibile. Apiro è nota storicamente come una delle zone più fresche per il Verdicchio, una caratteristica che permette maturazioni lente e profili aromatici di rara eleganza, lontani dalle eccessive concentrazioni zuccherine. In vigna e in cantina, Fattoria Nannì segue una filosofia biologica rigorosa, trattando ogni grappolo come un pezzo unico. Le vigne si trovano a circa 450 metri di altitudine, una quota che garantisce escursioni termiche capaci di fissare i profumi. Dopo la raccolta manuale, il mosto fermenta in vasche di cemento e acciaio a temperatura controllata. Il vino resta poi a contatto con i suoi lieviti per circa sei mesi, un riposo fondamentale che dona al liquido quella tipica grassezza e profondità senza mai ricorrere all'uso del legno. Al naso è un susseguirsi di sensazioni pulite: si riconosce subito la mela verde, seguita da note di fiori bianchi, mandorla fresca e un tocco di erbe officinali che ricorda la macchia mediterranea. In bocca la sapidità è la vera protagonista. E' un vino dritto, vibrante, con un finale minerale quasi salino che chiama immediatamente il sorso successivo. La chiusura è persistente, con quel tipico tocco amarognolo che è la firma d'autore del grande Verdicchio.

Siamo ad Archi, una piccola frazione di Cupramontana, nel cuore delle Marche. Qui sorge Fattoria Nanni, una realtà che rappresenta perfettamente quella "new wave" del vino marchigiano fatta di qualità senza compromessi. Fattoria Nanni appartiene a Roberto Cantori che, dopo aver girato il mondo e lavorato in prestigiose cantine in Francia e in Italia, ha scelto di tornare a casa per scommettere su un unico, grande protagonista: il Verdicchio. In cantina si lavora con discrezione, lasciando che sia l'uva a raccontare la sua storia. Questo approccio si traduce in una gestione agronomica attenta e sostenibile, dove la cura del vigneto è il primo e più importante atto della vinificazione. Il segreto di Fattoria Nanni risiede in un binomio magico: altitudine e suolo. I vigneti si trovano a circa 450 metri sul livello del mare, una quota importante che garantisce escursioni termiche tra il giorno e la notte ideali per preservare i profumi e l'acidità dell'uva. Mentre il terreno è composto da marne calcaree e argilla, una combinazione che regala ai vini una mineralità vibrante e una struttura elegante. Non a caso i vini di Fattoria Nanni si riconoscono per la loro pulizia e verticalità. Mai "piacioni" o eccessivamente carichi. Qui si punta tutto sulla finezza.

La Vigna

Terreno	strati di argilla intervallatida venature bianche di calcio
Esposizione Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 90%, trebbiano 10%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia in Bins, grappolo intero, raffreddati una notte in cella frigo prima della pressatura senza diraspare ed in assenza di ossigeno. Pied de cuve. Affinamento con fecce fini per circa 3 mesi dopo la fermentazione. Almeno tre travasi della massa prima dell'imbottigliamento, al fine di snellire il vino il più possibile così da arrivare all'essenza del terroir. Imbottigliamento e commercializzazione non prima di tre mesi.
Sensazioni	Giallo paglierino intenso al calice. Al naso sentori di frutta gialla si vanno a unire con note di camomilla, pietra focaia ed erbe aromatiche. Al palato si rivela essere fresco e minerale, ma allo stesso tempo equilibrato, piacevole e persistente.

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