



ACQUISTATO IL

"Vigneto Fogliano" Verdicchio di Matelica DOC 2022

2022



Svinando

Da singolo vigneto

Il Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano della Società Agricola Bisci è un vino che chiede rispetto. Un "bianco vestito da rosso" che non teme il passare delle stagioni e che anzi, con il tempo, trova la sua voce più autentica. Siamo nelle Marche, lontano dal mare. Matelica è un'isola felice incastonata in una sinclinale, una valle chiusa che corre da nord a sud, unica nel suo genere perché parallela alla costa adriatica. Questa conformazione geografica impedisce alle brezze marine di mitigare il clima, creando un ambiente prettamente continentale. Qui le estati sono torride e gli inverni rigidi, con escursioni termiche tra giorno e notte che farebbero invidia ai territori di montagna. In questo scenario, la famiglia Bisci coltiva la vite dagli anni Settanta, preservando una biodiversità che oggi è certificata biologica. Il Vigneto Fogliano, in particolare, è il cru aziendale situato tra i 300 e i 350 metri di altitudine, dove i suoli argillosi e ricchi di calcare donano al vino una tempratura d'acciaio. Le vigne hanno oltre quarant'anni e affondano le radici in un terreno che un tempo era un antico bacino marino. Dopo la vendemmia manuale, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. La vera particolarità risiede però nell'affinamento: il vino riposa per almeno 15-18 mesi in vasche di cemento vetrificato sulle proprie fecce fini, prima di concludere il percorso con un lungo riposo in bottiglia. Questo passaggio nel cemento permette una micro-ossigenazione naturale che stabilizza il vino senza coprirne i profumi con note legnose. Giallo paglierino luminoso, il naso è un'esplosione di clorofilla e fiori bianchi, seguiti da note di mandorla amara e anice che si intrecciano a una mineralità gessosa. In bocca è deciso, quasi sferzante per la sua freschezza, ma subito dopo rivela una struttura imponente e una sapidità che ricorda il sale marino. Il finale è lunghissimo e lascia una piacevole scia agrumata. A tavola accompagna bene un risotto agli asparagi e zafferano o il baccalà all'anconetana, con pomodoro e spezie.

Se c'è un nome che negli ultimi cinquant'anni è diventato sinonimo di eccellenza tra le colline marchigiane, questo è senza dubbio Bisci. Fondata nel 1972 dai fratelli Giuseppe e Pierino Bisci, l'azienda è nata dall'acquisto di una proprietà di circa 25 ettari a Matelica, trasformata nel tempo in una delle realtà di riferimento per chiunque voglia scoprire la vera essenza del Verdicchio. Oggi, sotto la guida di Mauro e Tito, figli di Giuseppe, la filosofia non è cambiata: si produce vino rispettando il ritmo della natura, con una dedizione che sa di artigianato e una visione proiettata al futuro. A differenza della vicina Jesi, la valle di Matelica è un ecosistema unico. È l'unica vallata delle Marche con un orientamento Nord-Sud (e non Est-Ovest verso il mare), il che crea un microclima decisamente continentale. Qui le escursioni termiche sono marcate: giornate calde e notti fresche permettono alle uve di sviluppare profumi intensi e un'acidità vibrante. I vigneti di Bisci si trovano tra i 300 e i 370 metri di altitudine, adagiati su terreni calcarei e argillosi che regalano ai vini una sapidità minerale quasi tagliente, una firma inconfondibile che li rende verticali e profondi. L'azienda ha abbracciato il metodo biologico, utilizzando solo rame e zolfo e praticando l'inerbimento tra i filari per mantenere l'equilibrio vitale del suolo. Una delle scelte distintive di Bisci è l'uso sapiente delle vasche di cemento vetrificato. Mentre molti rincorrono il

La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Sud

Allevamento Densità imp. 3300

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve verdicchio 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione in cemento vetrificato a temperatura controllata. Affinamento in cemento vetrificato per 9 mesi, poi in bottiglia per 4 mesi.

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi dorati. Fiori, miele, tè verde, menta, note minerali, spezie, frutta. Deciso, intenso, fresco, sapido

legno o l'acciaio, Bisci ha sempre creduto che il cemento sia il contenitore ideale per il Verdicchio di Matelica: permette una micro-ossigenazione naturale e mantiene costante la temperatura, lasciando che sia il vitigno a parlare, senza mascherarne le sfumature con aromi terziari invasivi.