



ACQUISTATO IL

"Origini" Verdicchio Castelli di Jesi Riserva Classico DOCG 2023

Vino di grande carattere



Vecchi filari di oltre cinquant'anni, pronti per essere espianati. Ma qualcuno decide di fermare tutto per scommettere sul valore del passato. Nasce così Fattoria Nanni, il progetto di Roberto Cantori che ad Apiro ha trovato il suo luogo del cuore. Il nome dell'azienda è un omaggio a Gianni Piersigilli, soprannominato Nanni, l'uomo che per decenni ha curato queste piante come fossero figli. Qui il paesaggio è un mosaico di boschi e vigne che respirano l'aria fresca dell'Appennino e quella salmastra che arriva dal mare Adriatico. Il terreno è ricco di calcare e argilla, una combinazione perfetta per regalare ai vini una spina dorsale minerale e una longevità fuori dal comune. Qui oggi Roberto gestisce i suoi cinque ettari in regime biologico certificato, convinto che solo rispettando l'equilibrio della terra si possa ottenere un sorso autentico. Nella bottiglia Verdicchio in purezza. Questo vitigno eclettico è capace di sfidare il tempo con la stessa grinta di un grande rosso. Le vigne si trovano a circa 450 metri di altitudine, una quota che garantisce escursioni termiche ideali per preservare i profumi. Dopo la vendemmia manuale, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vero segreto di Origini è però il tempo. Il vino riposa per circa 12 mesi sulle sue fecce fini, un passaggio fondamentale per acquisire morbidezza, volume e quella complessità aromatica che lo contraddistingue. Prima di uscire dalla cantina, poi, affronta altri 6 mesi di affinamento in bottiglia per trovare il suo equilibrio definitivo. Giallo paglierino luminoso con riflessi che virano verso il verde, al naso è un'esplosione di macchia mediterranea, con note di fiori di campo, sambuco e una mandorla fresca molto netta. Non mancano richiami agli agrumi e alla mela golden, arricchiti da un tocco minerale quasi iodato. In bocca colpisce per la sua tensione verticale. Fresco, sapido e avvolgente, con una persistenza che lascia un piacevole ricordo di anice e una chiusura lievemente amarognola tipica del vitigno. A tavola è un compagno estremamente versatile. Da provare con una classica grigliata di mare o con carni bianche saporite, come un coniglio con le erbe aromatiche.

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 la massima cura, lasciando che il vino si esprima senza ostacoli. Questo approccio si ripete circa 22 mesi dopo la vendemmia, con un affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. 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 giorno e notte ideali per preservare i profumi e l'acidità del vitigno. 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** terreni di origine alluvionale
- Esposizione**
- Allevamento** doppio capovolto
- Densità imp.**
- Il Vino**
- Tipologia** Vino bianco fermo
- Provenienza** Marche
- Uve** verdicchio 100%
- Gradazione** 13% vol
- Temp. Servizio** 12 gradi
- Quando Berlo** entro 5 anni
- Abbinamento** Menù di pesce
- Vinificazione** Vendemmia in Bins, grappolo intero, raffreddati ad azoto, assenza di ossigeno. Pied de cuve. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso è un'esplosione di macchia mediterranea, con note di fiori di campo, sambuco e una mandorla fresca molto netta. In bocca colpisce per la sua tensione verticale. Fresco, sapido e avvolgente, con una persistenza che lascia un piacevole ricordo di anice e una chiusura lievemente amarognola tipica del vitigno. A tavola è un compagno estremamente versatile. Da provare con una classica grigliata di mare o con carni bianche saporite, come un coniglio con le erbe aromatiche.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.