



ACQUISTATO IL

"Vigneti B." Verdicchio di Matelica DOC 2025

2025

Grande struttura e sapidità



Svinando

Nell'entroterra marchigiano esiste un'isolata valle appenninica dove nascono bianchi capaci di sfidare il tempo. E' l'Alta Valle Esina, uno spettacolare corridoio naturale orientato da nord a sud, protetto dalle montagne. Qui si trova la località Lancioni Calle, sottozona delle Serre Alte di Matelica. Il microclima è continentale, caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte. Questa particolare collocazione regala uve di rara concentrazione aromatica. Vigneti B è realizzata con uve Verdicchio in purezza al 100%. Questo vitigno autoctono, coltivato in regime biologico, è il vero re del territorio. Dona al calice un carattere avvolgente, una grande eleganza e la tipica scia finale ammandorlata. In cantina le uve vengono vinificate in bianco sfruttando la tecnica dell'iperossigenazione controllata del mosto. Questo metodo permette di chiarificare il liquido in modo naturale e di stabilizzare i profumi primari nel tempo. La fermentazione poi si svolge con lieviti selezionati e dura circa 20 giorni. In seguito il vino matura per circa 8 mesi in serbatoi di acciaio inox da 100 ettolitri. Mentre l'imbottigliamento avviene nel mese di giugno successivo alla vendemmia. Nel calice sfoggia una veste giallo paglierino impreziosita da riflessi tendenti al dorato. Al naso è complesso ed elegante. Si distinguono freschi richiami floreali, note di frutta bianca e delicate sfumature che ricordano i fiori gialli e la mandorla. In bocca l'ingresso è morbido e avvolgente, subito sostenuto da una vigorosa e piacevole sapidità. Solida la struttura, questo bianco gode di una beva fluida e piacevole. Il finale regala una persistenza lunga e un gustoso ricordo salino. Si sposa benissimo con lo stoccafisso all'anconetana, poiché la sua spiccata sapidità sgrassa la ricchezza del merluzzo in umido. Perfetto poi con un risotto ai funghi porcini o con dei pecorini di media stagionatura.

Ci troviamo nel cuore dell'Alta Valle Esina, dove il clima è piacevolmente mediterraneo, grazie a delicate e costanti brezze montane e a un generoso sole che bacia i vigneti per diversi mesi l'anno. E' qui che si trovano le Cantine Belisario, fondate nel 1971. L'azienda oggi può contare su ben 300 ettari vitati, tutti situati a pochi minuti dalla cantina, garantendo un controllo impeccabile delle uve e di conseguenza una vinificazione attenta. Non a caso Cantine Belisario è uno dei più grandi produttori di Verdicchio di Matelica DOC, un vino bianco che rappresenta l'anima stessa del territorio. Ogni bottiglia racchiude la passione e la dedizione di generazioni di vignaioli, il rispetto per la tradizione e l'innovazione costante.

La Vigna	
Terreno	terreno sciolto
Esposizione	sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3100
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, accompagna molto bene antipasti caldi, primi piatti strutturati e preparazioni a base di pesce. Da provare con risotti di mare, pasta con crostacei, calamari ripieni, pesce al forno e secondi di pesce saporiti.
Vinificazione	Le uve, provenienti da vigneti condotti secondo i principi dell'agricoltura biologica, vengono vinificate in bianco mediante iperossigenazione controllata del mosto. La fermentazione avviene con lieviti selezionati <i>Saccharomyces bayanus</i> a una temperatura di 14-16 °C e dura circa 20 giorni. Il vino matura successivamente per circa 8 mesi in serbatoi di acciaio inox da 100 hl e viene imbottigliato nel mese di giugno successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Al naso esprime un profilo complesso ed elegante, con richiami floreali, note di frutta bianca e sfumature che ricordano i fiori gialli e la mandorla. Al palato è morbido e avvolgente, sostenuto da una piacevole sapidità. La buona struttura e la freschezza accompagnano un sorso armonioso, equilibrato e persistente, con un finale piacevolmente sapido.

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