



ACQUISTATO IL

"Del Cerro" Verdicchio di Matelica DOC 2025

2025

Fresco, strutturato ed elegante



Svinando

Un bianco marchigiano che è capace di unire freschezza montana a una grande struttura. Stiamo ovviamente parlando di questo Verdicchio di Matelica DOC Del Cerro proposto da Belisario. Ci troviamo nell'Alta Valle dell'Esino, una conca appenninica disposta da nord a sud e protetta dalle montagne. A differenza di altre zone viticole delle Marche aperte verso il mare Adriatico, questo territorio gode di un microclima puramente continentale. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte donano alle uve profumi intensi e un'acidità vibrante. In contrada Fogliano, dove si trovano i vigneti, si trovano i cosiddetti "cerri", imponenti querce che popolano da secoli le colline locali e simboleggiano la forza rustica della zona. La denominazione Verdicchio di Matelica DOC, riconosciuta nel 1967, rappresenta una delle icone enologiche più antiche delle Marche. Rispetto all'area dei Castelli di Jesi, Matelica regala vini bianchi più grintosi, minerali e longevi. Il Verdicchio, vitigno autoctono dona al vino una spiccata personalità, grande eleganza e la classica chiusura ammandorlata. In cantina l'obiettivo principale è preservare la naturale fragranza del frutto. Le uve vengono quindi vinificate in bianco, lavorando rigorosamente in condizioni di riduzione per evitare sgradevoli ossidazioni. Segue una decantazione statica a freddo del mosto per chiarificare il liquido in modo delicato. La fermentazione, attivata da lieviti selezionati, dura circa 25 giorni per estrarre tutti gli aromi. Il vino matura poi per 5 mesi in grandi serbatoi di acciaio inox da 300 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento, riposa per almeno altri 30 giorni in bottiglia prima della vendita. Bello il colore giallo paglierino intenso con luminosi riflessi dorati. Al naso è elegante e varietale. Spiccano sentori di fiori di acacia e agrumi, accompagnati da note di mandorla e delicate sfumature di anice. In bocca si rivela fresco, morbido e sapido. L'equilibrio è impeccabile e la persistenza davvero piacevole. Il finale richiama con precisione il tipico ricordo ammandorlato. Ottimo con una grigliata di pesce azzurro, si sposa a meraviglia anche un coniglio in umido, piatto tradizionale che esalta la morbidezza del sorso.

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 e doppio capovolto
Densità imp.	1666-3200
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	verdicchio 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Ideale con antipasti caldi, primi piatti e preparazioni elaborate a base di pesce. Si abbina molto bene a risotti di mare, pasta con crostacei, pesce al forno, calamari ripieni e piatti della tradizione marinara. Interessante anche con uno stoccafisso all'olio.
Vinificazione	Le uve vengono vinificate in bianco in condizioni di riduzione, con decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione avviene con lieviti selezionati <i>Saccharomyces bayanus</i> a una temperatura di circa 13 °C e si protrae per circa 25 giorni. Il vino matura quindi per 5 mesi in serbatoi di acciaio inox da 300 hl e, dopo l'imbottigliamento, affina per almeno 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime un profilo elegante e caratteristico, con sentori di fiori di acacia, agrumi e note di mandorla, accompagnati da delicate sfumature di anice. Al palato è fresco, morbido e sapido, con buon equilibrio e piacevole persistenza. Il finale richiama la tipica nota ammandorlata del Verdicchio.

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