



ACQUISTATO IL .....

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

2014

## Al Verdicchio non si può dir di no



Il verdicchio è un vitigno molto versatile, adatto a produrre sia vini semplici e beverini, sia prodotti più complessi e longevi. Quello di Luciano Landi è un Verdicchio di pronta beva, equilibrato e di grande personalità: solo acciaio, profumi intensi e sorso pieno e suadente. Da bere, ribere&hellip; e ribere!

Belvedere Ostrense è un comune marchigiano di 2.300 anime che si trova a nord di Jesi, in provincia di Ancona. Zona di Castelli&hellip; e zona di Verdicchio: dei Castelli di Jesi, per l'appunto. "Castelli" non come siamo abituati a immaginarli, ma paesi fortificati di epoca medievale e rinascimentale, che ancora oggi mantengono intatto il loro fascino. Qui Sergio Landi ha fondato l'azienda negli anni 50. All'epoca gli ettari vitati erano 4, coltivati con i vitigni tradizionali della zona: verdicchio dei Castelli di Jesi a bacca bianca e lacrima di Morro d'Alba a bacca scura. A gestire oggi l'azienda è il nipote Luciano. Il suo Verdicchio può fregiarsi della menzione "Classico", ovvero prodotto nella zona più antica, i comuni nelle vallate a ridosso del fiume Esino delimitate dalla linea che da Ostra-Arcevia scende a sud fino a Cupramontana-Apiro. In poco più di mezzo secolo gli ettari di proprietà sono passati da 4 a 20, di cui 16 vitati. Si continua a puntare sulle varietà classiche, ma con un taglio più moderno: nuovi impianti ad alta densità e basse rese, largo uso di legni piccoli e spazio alle varietà internazionali e ai blend (pur privilegiando i monovarietali). La viticoltura è di tipo convenzionale, e le bottiglie prodotte circa 80.000 all'anno.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	NordOvest, 200-250 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera a guyot doppio
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Bianco fermo secco DOC
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Verdicchio 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	10-12°
<b>Quando Berlo</b>	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
<b>Abbinamento</b>	Antipasti, primi piatti con sughi poco elaborati, frutti di mare, crostacei, formaggi freschi
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura soffice dell'uva intera, decantazione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata in vasche in acciaio termocondizionate a 18-20°; affinamento in bottiglia 6 mesi
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino carico; naso esplosivo di frutta a polpa bianca e gialla (albicocca e pesca bianca); bocca piena, di corpo, suadente

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821