



ACQUISTATO IL

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC "Ammazzaconte"

2018



Svinando

Terroir e tradizione per un bianco semplicemente sublime

Chiedi al Verdicchio dei Castelli di Jesi Ammazzaconte di Buscareto di raccontarsi con pochi tocchi espressivi e lui che fa? Ti incanta con un colore dorato, tonalità brillante attraversata da screziature verdi. Stuzzica i sensi con un particolareggiato panorama olfattivo proprio del varietale, che sposa note minerali a erbe officinali. Scorrevole, morbido al palato, non disdegna una particolare sapidità, e resta chiaro e lungo il sorso grazie a una persistenza consistente. Buscareto disegna un bianco DOC di compiuta eleganza, l'Ammazzaconte è vino riuscito, araldo di un terroir che non teme confronti.

Buscareto è un'avventura iniziata nel 2002, grazie all'intraprendenza di due imprenditori marchigiani che hanno tentato di dare struttura e organizzazione a tre impianti vitivinicoli storici del territorio. Enologi e tecnici di grande esperienza impartiscono una linea chiara alla vinificazione made in Buscareto, tracciando un sentiero di rispetto e aderenza a etichette storicamente apprezzate. Felici guizzi creativi hanno legato al marchio Buscareto un livello qualitativo eccellente, ancora oggi riconosciuto anche dopo un cambio al vertice che non ha in alcun modo intaccato valori e mission. Il vino delle Marche nel mondo.

La Vigna	
Terreno	Calcareo, silicio, argilloso
Esposizione	Sud - Ovest, 450m s.l.m.
Allevamento	Doppio Capovolto
Densità imp.	1.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 3-4 anni da oggi
Abbinamento	Pesce al forno
Vinificazione	Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione in botti di acciaio inox termocontrollate. Una piccola parte del mosto fiore fermenta e affina in tonneau di rovere francese per circa 6 mesi. Affinamento dai 12 ai 15 mesi in botti di acciaio inox e tonneau di rovere francese, successivo affinamento in bottiglia per 4/5 mesi.
Sensazioni	Fiori gialli, frutta matura, anice stellato, lungo, sapido e minerale.

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