ACQUISTATO IL .....

"Luzano" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2022



Il Classico bianco del territorio, delicato e fine

Luzano è un interessante Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore prodotto da Marotti Campi nella zona di Morro d'Alba, in provincia di Ancona. Uve Verdicchio in purezza, vendemmiate a mano a piena maturazione, verso la metà di settembre. Selezionate in pianta e delicatamente riposte in cassetta, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata e, dopo la fase di fermentazione, il vino resta in affinamento sulle sue fecce nobili per cinque mesi. Seguono sei mesi di riposo in vasche d'acciaio e almeno 3 in bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo Verdicchio presenta profumi delicati e fini. Si gioca tutto sulla freschezza dei fiori di campo e sulle note tipiche di mandorla amara che ne caratterizzano il finale. In bocca, invece, è asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde. Anche in questo caso, poi, il finale è piacevolmente mandorlato. Ottimo come aperitivo, è la bottiglia da stappare se il menù prevede un bel risotto. Adatto anche ad accompagnare secondi piatti di pesce o di carne bianca.

Marotti Campi è un'Azienda familiare al 100%. Partiamo da questo che è un fatto. L'origine si perde nel tempo. Quello che è certo è che nella metà dell'800 la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa come centro dell'Azienda mezzadrile. Da allora poco è cambiato. La famiglia è sempre la stessa e anche in cantina e in campagna molti dei collaboratori sono gli eredi dei primi lavoranti. Non c'è garanzia di continuità migliore. 120 ettari di proprietà, di cui circa 53 vitati, con profili collinari e un'altezza media di circa 180 metri sul livello del mare. Lacrima e Verdicchio, con impianti dai 35 ai 10 anni, sono i vitigni più coltivati. Poi una piccola parte di Montepulciano, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon che vengono utilizzati per la produzione di vini non DOC. La cantina, decisamente moderna, è stata costruita nel 1999. E' una struttura funzionale e autosufficiente anche dal punto di vista energetico, grazie ai pannelli solari installati sul tetto nel 2010. Il rispetto per la natura e per l'ambiente sono al centro dei valori dell'azienda e della famiglia.

La Vigna

Terreno	misto con prevalenza argilla
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	2300

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Raccolta a mano in cassette. Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio a 15°C, permanenza sulle fecce nobili per 5 mesi.
Sensazioni	Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato.

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