

*Incanto*

AUTHENTIC GOURMET SELECTION

MILANO



# VERDICCHIO

## Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Il vino Incanto di Federico Castellucci è prodotto al 100% con uve di Verdicchio (vitigno autoctono delle Marche di antichissime origini) provenienti da campi di proprietà nell'area più antica delle dolci colline dei Castelli di Jesi, a cui è riservata la menzione "Classico". I terreni, con esposizioni e composizioni diverse e complementari, contribuiscono a produrre un Verdicchio con le radici ben salde nella tradizione, con una struttura elegante, un bouquet intenso ed armonioso ed una grande longevità.

**Vitigni e impianti:** Verdicchio 100% vinificato bianco secco. L'allevamento delle viti è svolto con la tecnica Guyot e coltivazione tradizionale, con una resa pari a circa 120 q/ha. I filari del Verdicchio sono localizzati interamente all'interno della zona Classica dei Castelli di Jesi, in tre differenti aree con caratteristiche eterogenee: Montecarotto con vigne del 2003 e primi impianti che risalgono al 1966, Moie con due diversi vigneti del 2003 e rispettivamente i primi impianti nel 1970 e 1991, il più recente Ville con un nuovo impianto del 2016 ed il primo impianto che risale al 1975.

**Zone di produzione:** Interamente prodotto all'interno della zona Classica dei Castelli di Jesi, in aree diverse, ma particolarmente vocate alla produzione di un Verdicchio della miglior tradizione. I terreni, su cui sono installati impianti di età media di 15 anni e coprono una superficie totale di 16 ettari, sono caratterizzati da esposizioni e composizioni diverse e complementari, contribuendo a produrre un Verdicchio strutturato e longevo. Il terroir di Montecarotto con un'esposizione sud est, ed è situato a 380m slm, su terreni a composizione sabbiosa e argillosa; i vigneti di Moie sono esposti ad est, a circa 180m slm, con un terroir particolarmente argilloso; il più recente terroir di Ville è posto a 560m slm, con un'esposizione a sud-est ed una composizione sabbiosa-calcareo.

**Vinificazione:** La vendemmia, effettuata verso la seconda metà di settembre e con termine entro la prima metà di ottobre, viene svolta meccanicamente. La vinificazione si svolge a partire da una soffice pressatura delle uve, seguono una fermentazione lenta a temperatura controllata e una permanenza sulle fecce. Tali procedimenti vengono utilizzati per esaltare le singole personalità delle uve provenienti dai tre diversi territori. L'affinamento avviene unicamente in vasche d'acciaio per una durata di 6 mesi.

**Alcol:** 13%

**Temperatura di servizio:** 12°

**Formato della bottiglia:** 750ml

**Note organolettiche:** Colore giallo paglierino con sottili sfumature verdi, che volgono al dorato con la maturazione. Un profumo delicato con fragranze di frutta esotica, come mango, papaia e ananas, che con l'invecchiamento assume caratteri più complessi, floreali e mandorlati. Dal gusto intenso e deciso con lieve tendenza amarognola, dotato di una lunga persistenza gustativa che richiama l'intero spettro di aroma riscontrato al naso.

**Abbinamenti gastronomici:** è un vino che si presta ad accompagnare un intero pasto ed in generale tutti i piatti della tradizione mediterranea: dai primi piatti, alla carne bianche, al pesce, ai formaggi a pasta dura.