

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Denominazione di Origine Controllata

Classico Superiore

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 ma 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.

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. Il terroir di Montecarotto con un'esposizione sud est, è situato a 380m s.l.m., su terreni a composizione sabbiosa e argillosa; i vigneti di Moie sono esposti ad est, a circa 180m s.l.m., con un terroir particolarmente argilloso; il più recente terroir di Ville è posto a 560m s.l.m., con un'esposizione a sud-est ed una composizione sabbiosa-calcareo.

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.

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.

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, alle carni bianche, al pesce, ai formaggi a pasta dura.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

10°-12°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com