



VILLA BIANCHI

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Vitigno

Verdicchio 100%

Prima annata

1985

Area di produzione

Marche, Castelli di Jesi

Prende il nome da Villa Bianchi, la casa colonica nel cuore del Verdicchio dei Castelli di Jesi, dove la famiglia era solita vinificare le uve del vigneto circostante. Oggi il Villa Bianchi vuole essere l'espressione di tutta la tipicità del Verdicchio, con le sue note aromatiche di freschezza ed eleganza. Grazie a un'accurata selezione delle uve sul vigneto e all'utilizzo di tecniche di vinificazione che conservano il patrimonio aromatico del vitigno.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

I vigneti, di età compresa tra i sei ed i trenta anni, allevati a guyot, sono situati nella fascia collinare che va dai 150 ai 300 metri sul livello del mare con esposizione a sud/sud-ovest. La resa media per ettaro si aggira tra i 90 ed i 100 q.li.

Vendemmia

E' eseguita a mano e, normalmente, si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine del mese di Settembre. Viene effettuato un monitoraggio costante delle curve di maturazione, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, mirando a conservare, in particolare, un buon patrimonio acido che rappresenta la base della freschezza di questo vino.

Vinificazione

Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene repentinamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio ad una temperatura mantenuta tra 14° e 16° C e si protrae per circa 8-10 giorni. Successivamente il vino non effettua fermentazione malolattica. Tutte le fasi della produzione, dalla raccolta all'imbottigliamento, vengono eseguite in protezione o riduzione, cioè in assenza di ossigeno, al fine di salvaguardare gli aromi primari dell'uva ed avere una maggiore freschezza organolettica. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

Formato disponibile

Bottiglia da 0,75 lt

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.

Abbinamenti

Antipasti magri, paste e risotti con salse a base di mare; ottimo con pesce grigliato, gratinato o al forno.

Temperatura di servizio

8-10° C