

# Verdicchio Casal di Serra perfetto con l'orata al forno

Fabio Turchetti  
 turfab62@libero.it

## IL VINO

**V**erdicchio sugli scudi; non fosse bastato il successo, per il terzo anno consecutivo, come uva autoctona bianca complessivamente più premiata, in riferimento ai giudizi delle guide italiane sul vino, ecco che anche un sondaggio presentato nei giorni scorsi al Vinitaly, presso lo stand della Regione Marche, l'ha classificato al primo posto fra i vitigni più conosciuti nel nostro Paese, prima di vermentino, vernaccia, tocai e falanghina. L'indagine, realizzata da Nomisma-Wine Monitor e promossa dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, ha visto coinvolte dodici delle

nostre uve principali (le altre erano fiano, traminer, pignoletto, pecorino, albana, inzolia e nosiola), il cui elenco è stato sottoposto a un campione di mille degustatori che nel rush finale hanno infine optato per il verdicchio (per il 77%, mentre il vermentino s'è fermato al 76%).

Parliamo in effetti di un vitigno versatile adatto anche a spumanti o a vini dolci, oltre che a un eventuale e modulato affinamento in legno. Rendiamogli omaggio, stappando un campione costante della tipologia: come questo Castelli di Jesi, dal rapporto qualità-prezzo sempre convincente e dai ricordi floreali, agrumati, di pesca, mandorla e pera. In bocca fresco, equilibrato e accattivante, sarà da non mancare su una bella orata al forno.

*Vino*  
**Verdicchio Casal di Serra**  
 Umani Ronchi  
 Prezzo: 11 euro

