



Il Verdicchio marchigiano è oggi considerato uno dei più nobili vitigni autoctoni italiani: intenso, minerale e dotato di grande capacità evolutiva. A sinistra Michele Bernetti della Umani Ronchi.

ARISTOCRATICO VERDICCHIO

Il Verdicchio è uno dei vitigni a bacca bianca più nobili d'Italia. Coltivato da tempi immemorabili nelle Marche, tra le province di Ancona e Macerata, è oggi la base di bianchi longevi e di carattere. Il nome arriva dai riflessi verdolini. I terreni argillosi e calcarei dei Castelli di Jesi e quelli più interni di Matelica gli regalano un profilo che va dalle note floreali a quelle fruttate, con la firma ammandorlata in chiusura. Il palato è solido, con un'acidità ricorrente, che spesso si abbina a una bella sapidità. Con l'invecchiamento, il naso evolve verso idrocarburi e miele, la bocca si affina e armonizza. Il clima più caldo della zona di Jesi spinge il Verdicchio verso maggiore struttura e una fase gustativa più morbida; l'Alta Valle Esina, nell'entroterra, è invece più fredda e regala vini più verticali, con acidità e sapidità spiccate. In invecchiamento, però, i due si equivalgono. Le etichette più prestigiose della zona – Villa Bucci, Umani Ronchi, Andrea Felici, Bisci – sanno migliorare in bottiglia per oltre vent'anni.