

# Curva Castelli di Jesi

## 95 >Castelli di Jesi Verdicchio Classico Lauro Riserva 2021



*Poderi Mattioli*

Con la 2021 iniziamo a fare sul serio in termini di invecchiamento. Il Lauro è quello che vorremo da una bottiglia al suo sesto anno dalla vendemmia. Si iniziano a sentire i toni terziari, ma il frutto rimane vivo e cangiante, mentre la bocca è sottile, elegante, fine,

lunguissima e dalla freschezza esemplare.

## 94 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Selva di Sotto Riserva 2019



*La Staffa*

Appena versato sono i toni più bianchi a emergere, poi il vino si apre a sensazioni più calde e mediterranee. Agrumi, fiori, un tocco speziato, per poi avere profumi di macchia ed erbe di montagna. Senza dubbio una sorpresa, vista l'annata.

La bocca mostra un altro passo. Più materica e corposa nonostante non manchi né di acidità né di sapidità. Finale molto molto profondo.

## 93 >Castelli di Jesi Verdicchio Classico Ambrosia Riserva 2022



*Vignamato*

Senza dubbio uno dei grandi 2022, vino di grande compiutezza e dalla complessità disarmante. Il naso è un tripudio di profumi tra fiori di acacia, erbe mediterranee, tocchi di frutto maturo e leggere nuance speziate. La bocca è integra, tesa, nessuno segno di cedimento

caratterizza un sorso cremoso, ma vibrante, avvolgente, e con le giuste durezze a dare ritmo.

## 93 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Oltretempo del Pozzo Buono Ris. '21



*Vicari*

Bellissima performance per un altro 2021 che gioca tutta la sua partita su sensazioni iodate, di mandorla e spezie. La bocca è ossuta, scarna, ma non manca mai di sapore. Bellissima acidità che delinea il sorso, tocco sapido che arriva puntale a dare complessità.

Finale di grande pulizia, lungo e profondo, delineato da alcune note già sentite all'olfatto.

## 91 >Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Salmariano Riserva 2018



*Marotti Campi*

È la frutta secca ad emergere appena versato il vino nel bicchiere e i tocchi di nocciola, mandorla amara e mallo di noce sono ben evidenti. Poi un tocco di fiori gialli che anticipa una bocca dalla materia imponente ma sempre ben equilibrata da belle

sensazioni sapide e da un finale di gran sapore.

## 94 >Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2022



*Umani Ronchi*

Un altro bellissimo 2022 che sembra, in questa fase, giocare la sua partita più sulla sottrazione. Pietra focaia e scorza di limone candito al naso anticipano una bocca tesa e vibrante, dal sapore pieno ma senza dubbio più espressiva per l'acidità. Grande

pulizia e lunghezza, conquista dall'inizio alla fine.

## 96 >Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2021



*Villa Bucci*

Non possiamo che dedicare questo grande vino a chi lo ha creato, un vero artigiano del vino che tanto ha fatto non solo per il Verdicchio ma per tutto il vino italiano. Oggi, che l'azienda fa parte del gruppo Omniwines, ci godiamo questo bianco che ha

davanti a sé ancora tanti anni vista l'integrità, l'eleganza, la gioventù che mostra.

## 96 >Castelli di Jesi Verdicchio Classico Misco Riserva 2018



*Tenuta di Tavignano*

Finale di classe con un vino del 2018 che sembra molto più giovane per integrità, frutto e fragranza. Incredibili le note olfattive che vanno dalla pietra focaia all'agrumo bianco, dai fiori alle spezie dolci. La bocca convince ancor di più per tensione, l'acidità è davvero spiccata ma

sempre ben integrata a una materia di rara eleganza e sfaccettata fino alla fine.

Dalla parte del gusto

# GAMBERO ROSSO



Anno 35 · numero 413  
mensile giugno 2026  
€ 6.50  
gamberorosso.it

**POMPEI RIPARTE DAL VINO**

**PASCUCCI,  
IL MARE ALL'INVERSO**

**LA CLASSIFICA  
DEL FIOR DI LATTE**

## Il guardiano di Salina

*"Chi nasce in mezzo al mare non può mai lasciarlo"*

IN EDICOLA IL 2 GIUGNO 2026 | POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1, COMMA 1 AUT. N. MBPA/C/IRM /45/2018 AUSTRIA, GERMANIA E OLANDA € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONT) E SPAGNA € 11,20; PRINCIPATO DI MONACO € 13,50; SVIZZERA, CANTON TICINO CHF 14,50; GRAN BRETAGNA £ 12,80.

