LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	Villa Bucci
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cépages	100% verdicchio
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	La famille Bucci, originaire de Montecarotto, un des 'Castelli di Jesi', entretient des liens étroits avec la viticulture depuis 1700. Il a cependant fallu attendre 1983 avant que le domaine embouteille et commercialise lui-même ses vins. Aujourd'hui, il est à la tête de 350 ha de terre où l'on cultive du maïs, des céréales, des tournesols et évidemment aussi de la vigne. Ces 20 dernières années, Ampello Bucci, a redynamisé la région, notamment avec l'aide d'un des meilleurs œnologues d'Italie, Giorgio Grai, en augmentant la densité dans les vignobles mais en minimisant le rendement. Sur ses 26 ha de vignobles, environ 21 se trouvent sur le territoire de la DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi. Le domaine dispose aussi de 5 ha de montepulciano et de sangiovese qui appartiennent à la DOC Rosso Piceno. On y travaille dans le plus grand respect de la vigne et de la nature, le domaine étant d'ailleurs certifié bio. Des rendements extrêmement maîtrisés et beaucoup de vieilles vignes (dont l'âge moyen est d'environ 35 ans) apportent aux vins de la Villa Bucci une finesse et une complexité uniques pour les vins de la région. L'assortiment du domaine comporte un verdicchio de base ('Bucci'), un verdicchio riserva ('Villa Bucci') et deux vins rouges DOC Rosso Piceno. Le Verdicchio Riserva a une couleur jaune paille intense aux reflets verts. Le nez est complexe et élégant, sur des arômes de noisettes, de miel, d'épices et de silex. La bouche est pleine et harmonieuse, possède équilibre magnifique et une finale très longue. Magnifique vin.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Différents vignobles a Montecarotto, Barbara et Serra de' Conti, de 160m à 360m d'altitude, terre argilo-calcaire de texture moyenne. Exposition sud, sud-est et sud-ouest. Pour ce Riserva on n'utilise que les vieilles vignes (entre 40 et 50 ans).
Rendement	6.000 kilos de fruit par hectare
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre-début octobre
Vinification	Une macération pelliculaire à froide suivie par la fermentation alcoolique.
Elevage	Un an et demi en vieilles botti de Slavonie de 50 à 75 hl. Le vin repose ensuite un an minimum en bouteille avant sa commercialisation.
Analytique	Alc. 13,50 % vol.
Production	25.000 bouteilles de 0,75 litre
Recensentscores	James Suckling: 92 Antonio Galloni: 90