LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore |
| **Millésime** | 2018 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | Villa Bucci |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée |
| **Appellation** | DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi |
| **Cépages** | 100% verdicchio |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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.<br><br>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.<br><br>Le Veridicchio a une couleur jaune paille intense. Le nez développe des arômes fruités délicats et persitents (pomme golden et amandes). La bouche est fine et très élégante, plutôt pleine et possède est bel équilibre. Vin de caractère. |
| **Servir sur** | crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens |
| **Origine** | Différents vignobles a Montecarotto et Serra de' Conti, de 160m à 360m d'altitude, terre argilo-calcaire de texture moyenne. Exposition sud, sud-est. |
| **Rendement** | 6.000 kilos de fruit par hectare |
| **Viticulture** | Biologique |
| **Vendange** | fin septembre, début octorbe |
| **Vinification** | Pressurage doux, contrôle de la température et refroidissement de la cave.N'est mis en bouteille que le premier pressage du vin. Le vin passe de 3 à 6 mois en vieux foudres. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 3 à 6 mois en vieux foudres de Slavonie |
| **Analytique** | Alc.: 13,50 % vol. |
| **Production** | 120.000 bouteilles de 0,75 litre |