LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso Piceno
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Villa Bucci
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Rosso Piceno
Druivensoorten	70% montepulciano, 30% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	De familie Bucci, afkomstig uit Montecarotto, een van de 'Castelli di Jesi', is sinds 1700 sterk verbonden met de wijnbouw. Het duurde echter tot 1983 eer het domein haar wijnen zelf bottelde en op de markt bracht. Vandaag is het wijngoed verspreid over een oppervlakte van 350 hectare met diverse gewassen: maïs, graan, zonnebloemen en natuurlijk ook wijngaarden. De laatste 20 jaar heeft Ampello Bucci, onder andere dankzij een van de beste oenologen van Italië, Giorgio Grai, dynamiek in de regio gebracht door een grotere densiteit en een minieme opbrengst in de wijngaard na te streven. In totaal zijn er 26 hectare wijngaarden, waarvan er circa 21 in de DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi liggen. Het domein heeft daarnaast 5 hectare montepulciano- en sangiovesewijngaarden die bij de DOC Rosso Piceno behoren. Men werkt hier met het grootste respect voor de wijngaard en de natuur, het domein is overigens gecertificeerd als biologische wijnproducent. Zeer lage rendementen en oude wijnstokken (van gemiddeld 35 jaar) bezorgen de wijnen van Villa Bucci een finesse en een complexiteit die uniek is voor de wijnen uit deze regio. Er wordt een basisverdicchio gemaakt (‘Bucci’), een verdicchio riserva (‘Villa Bucci’) en twee rode wijnen onder de DOC Rosso Piceno. De Rosso Piceno heeft een licht granaatrode kleur. In de neus ruiken we zowel fruit (pruimen) als bloemen (geraniums), koffie en kruiden. De smaak is fijn met een aangename frisheid. De mooie afdronk doet verlangen naar meer.
Serveren bij	barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Santo Sebastiano-wijngaard en Santo Fortunato-wijngaard te Serra de Conti, op 200m tot 280m hoogte. Klei- en kalkhoudende bodem. Enkel oude stokken van gemiddeld 40 jaar oud.
Opbrengst	60 quintalen per ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september, begin oktober
Vinificatie	Klassieke vinificatie met een rijping van 1 jaar in houten fusten. De wijn rust nog 6 maanden in de fles.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	1 jaar in houten fusten
Analytisch	Alc: 13%
Productie	5.000 flessen 0,75