LICATA
WIJNFICHE

Naam	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Villa Bucci
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi
Druivensoorten	100% verdicchio
Alcohol percentage	13,00% 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.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden te Montecarotto, Barbara en Serra de Conti, op 160m tot 360m hoogte, klei- en kalkhoudende bodem met een medium structuur. De expositie is Zuidelijk tot Zuid-Oostelijk. Oude stokken tot 45 jaar oud.
Opbrengst	60 quintalen per ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september, begin oktober
Vinificatie	Na de maceratie en fermentatie gaat de wijn minsten 1,5 jaar in oude Sloveens vaten van 50 tot 75 hl. Hierna rijpt de wijn nog minstens een jaar in de fles voor de commercialisering.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	1,5 jaar in oude Sloveense vaten van 50 tot 75 hl
Analytisch	Alc: 13,5%
Productie	25.000 flessen 0,75