LICATA
WIJNFICHE

Naam	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
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	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 intensgele Verdicchio Riserva verleidt ons meteen met zijn complexe doch elegante neus van witte perzik en peer, amandel, honing, kruiden en een vleugje vuursteen. Ook in de smaak toont deze wijn zich een rasechte klasbak: fruitig, fris, heel harmonieus en alle elementen zitten in perfect evenwicht en monden uit in een bijzonder lange afdronk. Gun uzelf dit juweeltje!
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	Deze wijn komt van verschillende wijngaarden te Montecarotto, Barbara en Serra de Conti, gelegen op 160 tot 360 meter hoogte, met een klei- en kalkhoudende bodem. De ligging is zuidelijk tot zuidoostelijk. Voor deze Riserva gebruikt men enkel de oudste wijnstokken (40 - 50 jaar oud).
Opbrengst	6.000 kilo fruit per hectare.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september, begin oktober
Vinificatie	Eerst ondergaan de gekneusde druiven een koude schilweking. Nadien start de alcoholische gisting.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rijpt 1,5 jaar in oude Sloveense tonnen van 5.000 tot 7.500 liter. Hierna rijpt de wijn nog minstens een jaar in de fles tot de commercialisering.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	25.000 flessen van 0,75 liter
Recensentscores	James Suckling: 94