LICATA
WIJNFICHE

Naam	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Villa Bucci
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, duidelijk aanwezige 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 Verdicchio heeft een intense strogele kleur. In de neus ontdekken we delicate fruitaroma's(Goldenappels et amandelen). De smaak is fijn en erg elegant, vrij vol en met een mooi evenwicht. Karakterwijn.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	De druiven komen van verschillende wijngaarden te Montecarotto en Serra de Conti, op 160 tot 360 meter hoogte. De bodem is vooral klei- en kalkhoudend. De ligging van de wijngaarden is zuidelijk tot zuidoostelijk.
Opbrengst	6.000 kilo druiven per hectare.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september, begin oktober
Vinificatie	De geoogste druiven worden na afkoeling meteen zacht geperst waarna de alcoholische gisting wordt opgestart in inox tanks. Uiteindelijk zal enkel de eerste persing worden gebotteld.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	3 tot 6 maanden in oude Sloveens houten vaten
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	120.000 flessen van 0,75 liter