



Verdicchio Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore

Stefano Antonucci

Ogni vino che esce dagli schemi della tradizione parte da un'idea che nasce un po' per caso e un po' per scommessa. L'Azienda ha sempre avuto la convinzione che il Verdicchio fosse uno dei pochissimi bianchi da potersi esaltare sia nella fermentazione che nell'affinamento in legno. Dall'utilizzo dei legni diversi, sia per tipologia che per grandezza, nasce lo "Stefano Antonucci" bianco, vino che esalta le caratteristiche di questa nostra grande terra marchigiana.

Uve

Verdicchio

Tipologia Terreno

Di medio impasto, esposto a Est e Sud/Est su un'altitudine di 250 m slm

Vinificazione

La vinificazione dura quattro settimane e avviene in serbatoi di acciaio con un controllo costante della temperatura. Successivamente viene liberato in barriques in legno francesi. L'avvio della temperatura avviene inizialmente con lieviti indigeni, l'inoculo con il lievito selezionato avviene quando si è raggiunta una gradazione di 5-6% di alcool.

Esame Visivo

Giallo intenso con riflessi dorati

Esame Olfattivo

Grandi sentori di frutta fino alle esotiche

Esame Gustativo

Un palato sapido e voluminoso, con affascinante finale agrumato. Il segno aromatico della barrique non sovrasta la ricca vena fruttata

Santa Barbara