



Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Stefano Antonucci

Wenn man einen Wein kreieren will, der aus dem Rahmen der Tradition ausbricht, muss man auf das richtige Pferd setzen. Das Weingut Santa Barbara ist seit jeher davon überzeugt, dass der Verdicchio einer der wenigen Weißweine ist der das Zeug dazu hat während der Gärung und während der Veredelung im Holzfass über sich hinauszuwachsen. Die Verwendung verschiedener Fässer, die sich in Größe und in Holzsorte unterscheiden, bringt den weißen "Stefano Antonucci" hervor. Ein Wein der den Geschmack der Marken zur Geltung bringt.

Rebsorte

Verdicchio

Boden

Mittlere Dichte, ausgerichtet nach Osten und Südosten auf einer Höhe von 250m ü.d.M.

Vinifikation

Die Weinbereitung dauert 4 Wochen und erfolgt in Stahlbehältern unter ständiger Temperaturkontrolle. Anschließender Ausbau in französischen Barriques

Farbe

Kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen

Geruch

Kräftiger Duft nach unterschiedlichen, auch exotischen Früchten

Geschmack

Würzig und voluminös mit faszinierendem Abgang von Zitrusaromen. Das Barrique-Aroma überlagert nicht die fruchtigen Noten

Santa Barbara