



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Arnaldo 

Dieser spezielle Bio-Verdicchio ist Stefanos Vater Nicola Antonucci für Freunde Arnaldo gewidmet. Feines Entrappen und natürliche Mazeration der Haut bis zum Ende der Gärung in Stahl. Einheimische Hefen und Nichtfiltration machen es zu einem authentischen, aber rebellischen Ausdruck der Verdicchio-Traube. Ein Wein, der sowohl für die jeweilige Verarbeitung als auch für den tiefen Gedanken aus dem er hervorgeht, einzigartig wird.

Rebsorte

Verdicchio

Boden

Vertikaler Lehm, ausgerichtet nach Nordwesten auf einer Höhe von 260 m ü.d.M.

Rebenerziehung

Kordon

Vinifikation

Die Weinbereitung erfolgt in Stahlbehältern

Farbe

Die natürliche Trübung resultiert aus dem Verzicht auf Filterung und auf natürlichem Bodensatz

Geruch

Komplexe und faszinierende Nase, Kräuterdüfte wechseln sich mit ätherischen Düften ab

Geschmack

Im Mund wie ein kleines Wunder, trocken, direkt, stark und zugleich vollmundig. Die prickelnde Frische ist mit einer klaren Mineralität und leichtem Tanningehalt kombiniert, was dem Wein eine kraftvolle Note verleiht

Santa Barbara