



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*