

slow wine

guida
2017



Slow Food Editore

BARBARA (AN)

Santa Barbara

Borgo Mazzini, 35
tel. 071 9674249
www.vinisantabarbara.it
info@vinisantabarbara.it



40 ha - 800.000 bt

sconto -10%

VITA - Chi conosce Stefano Antonucci, patron della maison Santa Barbara, fa fatica a immaginarlo dietro uno sportello bancario a contare soldi. Eclettico e intraprendente, lo vedremmo meglio nella figura del sarto a confezionare abiti di gran pregio. In effetti le sue etichette sono sempre originali e cucite su misura per il consumatore. Da alcuni anni lo affiancano Daniele e Roberto Rotatori, che non si occupano del gessetto e del centimetro, bensì di cantina e vigna.

VIGNE - Gran parte della superficie vitata è riservata al verdicchio, il resto è destinato a montepulciano, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, syrah e moscato rosso. I vigneti sono dislocati in varie zone tra le più vocate dei Castelli e hanno un'età media di 15 anni, salvo alcune parcelle di 30 e 40. I diversi suoli, le esposizioni e i microclimi consentono di ottenere uve adeguate alle diverse etichette.

VINI - Precisione e stili intriganti accomunano le etichette in ogni fascia di prezzo. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Stefano Antonucci 2014 grande vino** (○ 40.000 bt; 17 €) a causa dell'annata fresca ha fisionomia più magra, brilla di fiori di zagara e ginestra, sprizza dolcezza aromatica e palato soffice, che acquisisce tensione e chiude con bella eleganza sapida. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Le Vaglie 2015** (○ 200.000 bt; 12 €) è fresco e brillante, ha finezza e sapore, mentre il **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Tardivo ma non Tardo 2013** (○ 5.000 bt; 28 €) ha frutta dolce che si traduce in un sorso soffice e levigato. Una conferma per il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Back to Basics 2015** (○ 2.400 bt; 22 €), macerato sulle bucce ha aromi ampi e dolci, con palato teso e reattivo. Il **Pathos 2013** (● merlot, syrah, cabernet sauvignon; 8.000 bt; 36 €), blend in stile bordolese, si rivela succoso, avvolgente ed elegante.

CONCIMI organico minerali
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati, indigeni
UVE acquisto 30%, acquisto di vino
CERTIFICAZIONE nessuna