



Verdicchio dei Castelli di Jesi

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2015

La Staffa

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc de La Staffa nasce a Contrada Castellaretta, a Staffolo, un sito particolarmente favorevole per la coltivazione della vite. In questa zona delle colline dei Castelli di Jesi, il vitigno del Verdicchio beneficia delle condizioni di uno speciale microclima e della singolare composizione del terreno che ne fanno, insieme a un'antica e rispettosa lavorazione delle uve, un vino fine ed equilibrato, dalla personalità forte e raffinata.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi de La Staffa è uno dei fuoriclasse nella sua categoria. Un vino dallo straordinario rapporto qualità/prezzo che, anno dopo anno, sta ricevendo sempre più giudizi e commenti positivi dagli esperti e dal mondo delle guide. Attestati di stima che non possiamo che condividere quando di fronte si ha un ragazzo che, a poco più di 20 anni, abbina già esperienza e competenza alla passione e alla voglia di sacrificio, di fatica, di valorizzazione del territorio in cui è nato, in cui è cresciuto, in cui vive. Riccardo Baldi è tutto questo.

Un'agricoltura biodinamica non dichiarata e non certificata, ma praticata in vigna. In una vigna coccolata dal sole e dalle mani sapienti dei vignaioli, una vigna che viene curata in modo assolutamente naturale e che regala vini fantastici.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Denominazione	DOC
Annata	2015
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Marche
Localizzazione	Staffolo in Contrada Castellar
Certificazione	Biologico
Vitigno	Verdicchio 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso
Gusto	Fresco, netto, di bella sapidità e con una personalità decisa
Profumo	Note di fieno e pietra focaia
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di frutti di mare, primi con pesce, primi con frutti di mare, zuppe di pesce, secondi piatti di carni bianche in umido, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8°-10°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Slowine Vino quotidiano

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Tradizionale in acciaio

Affinamento In acciaio poi in bottiglia