

BUCCI CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.o.c. Classico Superiore

UVE: 100% Verdicchio solo dai vigneti di nostra proprietà.

Produzione ridotta in vigna a 60/70 quintali per ettaro (dai 140 q.li ammessi dal disciplinare del Classico).

Abbiamo cinque vigne con esposizioni diverse e diverse altitudini da 220 a 380 msl. e diverse età da 15 a 45 anni.

Le nostre vigne sono in Coltura Biologica Certificata (Organic Growing).

VINIFICAZIONE: vinifichiamo separatamente le diverse vigne. Vendemmia manuale con pressatura soffice e selezione solo della prima spremitura. Nessun contatto con le bucce. I vini restano sui lieviti fino a primavera. Non induciamo la malolattica, lasciando che il vino si comporti come vuole. La vinificazione avviene in acciaio. L'imbottigliamento è sempre fatta per assemblaggio di vini provenienti dalle diverse vigne per garantire il più possibile una continuità di stile.

COLORE : giallo paglierino brillante.

PROFUMO: delicato ma persistente, piacevolmente fruttato, sentore di mela golden, mandorla, anice.

ACCOSTAMENTI: ottimo aperitivo, paste e risotti di pesce, brodetti di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°

GRADO ALCOLICO: 13,5 %