

VILLA BUCCI

il vino più amato

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO

confezione da 6 bottiglie

UVE: 100% Verdicchio da vigneti più vecchi (65 e 50 anni) di nostra proprietà, con alcuni cloni nostri. Produzione in vigna ridotta a 60/70 quintali per ettaro (dai 140 q.li ammessi dal disciplinare del Classico).

Abbiamo cinque vigne con esposizioni diverse, diverse altitudini da 220 a 380 msl. e diverse età (da 20 a 65 anni).

Le nostre vigne sono tutte in **Coltura Biologica Certificata** (Organic Growing) dal 1999 cioè da 21 anni. Non lo scriviamo in etichetta.

VENDEMMIA E 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 tarda primavera. Non induciamo la malolattica, lasciando che il vino si comporti come vuole. La fermentazione è in acciaio. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in grandi botti di rovere di Slavonia (50/75 hl.) vecchie di oltre 80 anni (in maniera che non cedano più nessun sapore di legno) per oltre 12/15 mesi e poi in bottiglia per un anno minimo prima di essere posto in vendita.

Garantiamo almeno 10 anni di evoluzione positiva del vino.

Il Villa Bucci è prodotto solo in annate speciali, quando il vino presenta caratteristiche qualitative particolari (perfetto equilibrio fra struttura acida, gradazione alcoolica, estratto secco, ecc.).

Abbiamo imbottigliato finora le annate: 1983, 1985, 1987, 1988, 1990, 1992, 1994, 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2020.

La "Vintage Collection" di Villa Bucci: da alcuni anni proponiamo ai clienti particolari un secondo listino chiamato "Vintage Collection" con le vecchie annate soprattutto in Magnum dagli anni '90 in poi.

COLORE : paglierino brillante ed intenso

PROFUMO: complesso, imponente, elegante, in cui si avvertono :

nocciola, agrumi, miele. In evoluzione emergono spezie, minerali, pietra focaia.

CORPO: pieno, armonico, equilibrato e persistente.

ACCOSTAMENTI: perfetto su crostacei, ostriche, aragoste, pesce e piatti con salse

importanti, maiale, arrostiti di carni bianche.

Formaggi di media pasta.

GRADO: 13,5 %