



ACQUISTATO IL

"Salerna" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 2022

Giovane e fresco



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico e Superiore. Si tratta di Salerna, proposto qui dalla bella azienda familiare Sparapani. Realtà marchigiana di Cupramontana, in provincia di Ancona. Le uve Verdicchio, vengono selezionate in pianta e vendemmiate manualmente. Giunte in cantina, le uve vengono avviate a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene sottoposto a fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Al termine di questa fase, segue un periodo di affinamento di 6 mesi, sempre in vasche di acciaio, e, dopo l'imbottigliamento, ulteriori 2 mesi in bottiglia. Vino di pronta beva, giovane e fresco, Salerna si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è facile riconoscere note floreali e fruttati, con prevalenza di fiori di acacia e frutta a polpa bianca. Sul finale, invece, richiami minerali. In bocca colpisce per la sua sapidità, accompagnata da una buona morbidezza. Bianco ben equilibrato e dall'ottima bevibilità, a tavola accompagna piatti leggeri a base di carne e pesce.

L'azienda Sparapani si trova a Cupramontana, nel cuore delle Marche. Una lunga storia che risale al 1933, quando la famiglia acquistò l'attuale struttura con l'attività di spaccio alimentari. Nel 1980, Settimio Sparapani rilevò l'attività dei nonni dedicandosi alla coltivazione e alla trasformazione del Verdicchio. Con lui la moglie e i tre figli, Giuseppe Paolo e Francesca. Nacque così l'azienda vinicola Sparapani Frati Bianchi, con riferimento a un eremo adiacente. Il resto è storia, con la produzione dei pregiati Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore e Riserva, fino alla vinificazione in purezza di uve Montepulciano, affinato in legno.

La Vigna	
Terreno	argilloso
Esposizione	sud-ovest
Allevamento	spalliera, guyot
Densità imp.	2500 per ha
Il Vino	
Tipologia	VINO BIANCO DOC
Provenienza	Marche
Uve	100% VERDICCHIO
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	pronta beva
Abbinamento	Apertivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale, avviene una pressatura soffice delle uve, dopodiché il mosto viene sottoposto a fermentazione a temperatura controllata di 15-18 °C in botti di acciaio. Prosegue il suo affinamento di 6 mesi e ulteriori 2 in bottiglia.
Sensazioni	Vino giovane e fresco, di tonalità giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto trasmette sentori floreali e fruttati con prevalenza di fiori di acacia, frutta a polpa bianca con finale minerale. Al palato colpisce per la sua sapidità associata ad una buona morbidezza, che lo rende ben equilibrato e dall'ottima bevibilità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821