ACQUISTATO IL .....

"Crisio" Verdicchio Riserva DOCG Classico 2019

Un Verdicchio da Mille e una Notte

Casalfarneto, importante realtà produttiva marchigiana, propone un'esclusiva versione Riserva del Verdicchio dei Castelli di Jesi con questo Crisio. Un bianco sontuoso, a dir poco. Uno dei varietali storici italiani per quanto riguarda la vinificazione in bianco, il Crisio è frutto di attenta selezione delle uve di soli 3 diversi vigneti. Di un bel colore giallo paglierino con venature verdoline, il Verdicchio Riserva Crisio di Casalfarneto offre un bouquet articolato e suggestivo, con chiari cenni di fiori bianchi, erbe aromatiche, frutta a polpa bianca ed echi d'agrumi. All'assaggio è minerale, sapido, con note leggere di profumi terziari. La vendemmia, effettuata in tre diversi momenti, incide e non poco nel profilo aromatico del Verdicchio Riserva Crisio di Casalfarneto, così come incidono i mesi di sosta in barrique di una parte delle uve. Delizioso con tutti i crudi di pesce, inebriante in occasioni conviviali. Un bianco da sfoggiare quando vuoi alzare l'asticella e proporre ai tuoi ospiti un calice fuori dall'ordinario.

La storia di Casalfarneto inizia (sulla carta) nel 1995, sul finire del secolo scorso. Definito il tempo, diamo le coordinate del cuore di questa piccola eccellenza produttiva marchigiana: Serra de' Conti (AN). Dietro Casalfarneto c'è la famiglia Togni, capace di calarsi rapidamente nel mondo del vino, riuscendo a valorizzare le peculiarità del terroir e a lanciare bottiglie di assoluto pregio. Merito anche di Danilo Solustri, il Deus EX Machina della Cantina, esperto enologo capace di imprimere un tocco personalissimo a ogni vino. Vini di altissimo livello qualitativo: Casalfarneto riesce a portare avanti un discorso sulla specificità del territorio (e dei suoi varietali) con passione e cura del dettaglio, consegnando a chi cerca vini in grado di emozionare qualcosa di unico, qualcosa di speciale.

La Vigna

Terreno	Medio impasto sabbioso
Esposizione	Sud-Est, 320m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Marche
Uve	Verdicchio 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Crudo di pesce
Vinificazione	Blend di tre epoche diverse di vendemmia, una parte fermenta in barrique
Sensazioni	Sapido, minerale e con leggera nota di profumi terziari

© 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