

## Villa Bianchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico



**E' un vino che prende il nome dall'omonima casa colonica, inserita nel cuore dell'area di coltivazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, nella quale la famiglia Bianchi era solita vinificare le uve del vigneto circostante.**

Oggi Villa Bianchi vuole essere l'espressione di tutta la tipicità del Verdicchio facendone risaltare, in particolare, le note aromatiche, di freschezza ed eleganza. Tutto questo è ottenuto attraverso un'accurata selezione delle uve sul vigneto e mediante l'utilizzo di tecniche di vinificazione mirate a conservare intatto il patrimonio aromatico del vitigno.

**Vitigno** Verdicchio 100%

**Prima annata di produzione** 1985

**Comune/area di produzione** Maiolati Spontini – Serra de' Conti.

### **Il vigneto**

I vigneti, di età compresa tra i sei ed i trenta anni, allevati a guyot, sono situati nella fascia collinare che va dai 150 ai 300 metri sul livello del mare con esposizione a sud/sud-ovest. La resa media per ettaro si aggira tra i 90 ed i 100 q.li.

### **La vendemmia**

E' eseguita a mano e, normalmente, si svolge nel periodo che va dalla metà alla fine del mese di Settembre. Viene effettuato un monitoraggio costante delle curve di maturazione, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, mirando a conservare, in particolare, un buon patrimonio acidico che rappresenta la base della freschezza di questo vino.

### **Vinificazione**

Dopo una pressatura *soffice* il mosto fiore viene rapidamente raffreddato per poi essere decantato in maniera statica.

La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio ad una temperatura mantenuta tra 14° e 16°C e si protrae per circa 8-10 giorni. Successivamente il vino non effettua fermentazione malolattica. Tutte le fasi della produzione, dalla raccolta all'imbottigliamento, vengono eseguite in *protezione* o *riduzione*, cioè in assenza di ossigeno, al fine di salvaguardare gli aromi primari dell'uva ed avere una maggiore freschezza organolettica. Un breve periodo di affinamento in acciaio, circa 3 mesi, precede l'imbottigliamento.

**Note del Winemaker** Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Dal profumo intenso e fine, fruttato e floreale. Al gusto esprime una piacevole struttura basata su note sapide e fresche, in cui risalta un finale con tipico sentore di mandorla.

**Abbinamenti** Antipasti magri, paste e risotti con salse a base di mare; ottimo con pesce grigliato, gratinato o al forno.

**Temperatura di servizio ideale** 8-10°C

**Bicchiere di servizio** Calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.

**Formati disponibili** bottiglia da 0,75 lt