FATTORIA NANNÌ

ORIGINI

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Biologico

Denominazione:
DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Biologico
Vitigno: Verdicchio
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Gradazione alcolica: 12,5-13 % Vol
Altitudine: 450 m/slm
Epoca di raccolta: prima e terza decade di settembre
Resa/ha: 65 q.li
Età vigneto: 54 anni
Vinificazione: vendemmia in Bins, grappolo intero, raffreddati una notte in cella frigo prima della pressatura senza diraspare ed in assenza di ossigeno. Pied de cuve. Affinamento con fecce fini per circa 6 mesi dopo la fermentazione
Prima annata: 2016
Bottiglie prodotte: 10000

Origini è l'inizio di un sogno fatto di emozioni tramutate in opera cosi come il Monte San Vicino granello dopo granello, ha generato il profilo alluvionale dei nostri terreni ma anche il ricordo volto a non dispendere le azioni del passato, necessarie a ramificare la nostra conoscenza.
Origini è Fattoria Nannì, per questo abbiamo rinunciato a estirpare il vigneto più vecchio che per noi rappresenta il mezzo ideale volto alla tutela del territorio d'Arsicci. Grazie alla complessità del terroir di cui si nutre e prende parte da 54 anni, anno nel quale Giovanni Piersigilli il suo padre e oggi nome d'esso, decise di dargli la vita, incamminandosi in un artigianato possibile anche nella viticoltura marchigiana dal lontano 1967. Consapevoli che non può esserci futuro senza una memoria volta al bello.
Origini si presenta con un colore paglierino con riflessi dorati e sfumature verdi che tendono a scomparire con il passare degli anni dalla vendemmia. Il profumo è intenso e complesso con ricordi di fiori di sambuco, mandorla e anice, frutta fresca a polpa gialla e sensazioni vegetali di salvia e mentuccia. Al gusto è sorretto da un'acidità sapida che ne facilita il sorso e rende più leggiadra la struttura che a poco a poco negli anni si addensa e si intensifica un po' come l'aromaticità che con il tempo si stratifica su note di frutta sciroppata, buccia di limone, zafferano e camomilla. Un vino trasversale: disinvolto in estate, capace di accompagnare la cucina di territorio dalla costa all'entroterra. Ottimo anche abbinato a cucine asiatiche dai sapori speziati e agrodolci.

Fattoria Nannì
Apiro (Arsicci), Macerata - Le Marche - Italia / Azienda Agricola Cantori Roberto / Via Macerata 5, Montefano (MC) 62010 / P.IVA: 01908630435 / C.F. CNTRRT83E04H211