



CANTORE JOHN

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore

Denominazione:
DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Superiore
Varietà d'uva: Verdicchio
Vigneti di origine: Vigneto Giovanni Piersigilli sud-ovest
a 420 mslm, 2,5 ha; 2000/ha, 3x2
Sistema di allevamento: Doppio capovolto
Anno di piantumazione: 1967
Geologia del suolo: Presenza di arenaria, argilla-sabbia-limo
con strati orizzontali di carbonato di calcio
Resa per ettaro: 65 quintali
Vendemmia: Manuale in bins
Processo di vinificazione: Raffreddamento in cella per una
notte a 1/3 gradi centigradi, diraspatura il giorno successivo.
Vinificazione: Fermentazione spontanea in rosso per circa
18 giorni senza controllo della temperatura
Affinamento: battonage in acciaio inox per 6 mesi.
Mano a mano che le stagioni si susseguono Cantore John si
completerà al colore imbrunendo la propria tonalità.
Unica aggiunta di anidride solforosa in prefermentazione,
20mg/L totali.
Degustazione: Al naso si presenta con leggere sensazioni
di uva fresca, albicocca e ginestra in fiore, con un eco di
limone candito. Al gusto ha un buon impatto in termini
di struttura tuttavia il sorso è fresco e generoso, persistenza
fatta più di sfumature che non di potenza. Da abbinare con
piatti dell'aia in potaccio o in porchetta.

*Crudo, arancio, terra.
distanza senza misura,
righe come impronte, scie
corde di chitarra
quelle che si lasciano nei viaggi
per mare, per terra.
Vicinanza, allora, tra persone
che si raggiungono,
sono note da ricordare.*

“L’etichetta è un elogio alla collaborazione con John, importatore norvegese, con il quale collaboro dal 2017 inserendo nel nome di fantasia il mio cognome (Cantori = Cantore, a Montefano molti mi chiamano così) e il suo nome (John, John Sonnichsen, sommelier in passato presso il Ristorante Noma) pensando a John Lennon e alla sua canzone Norwegian wood. Malgrado le passate delusioni d’amore, che più o meno tutti abbiamo vissuto, la bontà o meno del legno (per me metafora di carattere), il vino anche in quella storia resta al centro e forse dona ai protagonisti i momenti di maggior convivialità”. (Roberto Cantori)

“Il disegno in etichetta, di righe d’inchiostro e di terra, richiama le colline nostre marchigiane, ma anche le venature di un legno lontano; racchiudono assieme l’incontro di due realtà, nell’immaginazione e nella creazione. Sono corde di uno strumento musicale inventato, e anche un po’ reale”. (Francesca Ballarini — @ioenina)



CANTORE JOHN

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore

Designation:

DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Superiore

Grape variety: Verdicchio

Vineyard: Vigneto Giovanni Piersigilli, south-west,
420 m above s.l., 2,5 ha; 2000/ha, 3x2

Farming system: double flipped

Planting year: 1967

Geology of the soil: Presence of sandstone-silt-clay
with horizontal layers of calcium carbonate

Output per hectare: 65 qt

Harvesting: Manual

Winemaking process: Chilling in a cell overnight
at 1/3 degrees centigrade, de-stemming the next day

Vinification: Spontaneous fermentation in red for
about 18 days without temperature control

Aging: Battonage in stainless steel for 6 months.

As the seasons progress Cantore John will complement
the color by darkening its hue. Only addition of sulfur
dioxide in pre-fermentation, 20mg/L total

Tasting: The nose has light sensations of fresh grapes,
apricot and flowering broom, with an echo of candied
lemon. The palate has a good impact in terms of
structure however the sip is fresh and generous,
the persistence is made more of nuance than power.
Pair with farmyard dishes or porchetta.

Raw, orange, earth.

*Distance without measure,
lines like footprints, trails
guitar strings*

*those one leaves behind in travels
by sea, by land.*

*Proximity, then, between people
who reach out to each other,
are notes to remember.*

“The name of this wine is a tribute to the collaboration with John, a Norwegian importer, with whom I have been working since 2017. We have the fictional name made of my surname (Cantori = Cantore, in my hometown Montefano many call me that) and his first name (John, John Sonnichsen, sommelier in the past at Restaurant Noma): together, they echo John Lennon and his song Norwegian wood. Despite past disappointments in love, which more or less all of us have experienced, the goodness or otherwise of wood (for me a metaphor for character), even in that story wine remains at the center and perhaps gives the protagonists the most convivial moments.” (Roberto Cantori)

“The design on the label, of lines of ink and earth, recalls our Marche hills, but also the grain of a distant wood; together they enclose the meeting of two realities, in imagination and creation. They are strings of an invented musical instrument, but also a little bit real.” (Francesca Ballarini — @ioenina)



CANTORE JOHN

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore

Denominación:

DOCG Castelli di Jesi Riserva Classico Superiore

Variedad de uva: Verdicchio

Viñedo: Vigneto Giovanni Piersigilli, suroeste,
420 m s.n.m., 2,5 ha; 2000/ha, 3x2

Sistema de cultivo: doble volteo

Año de plantación: 1967

Geología del suelo: Presencia de arenisca-limo-arcilla con capas horizontales de carbonato cálcico

Producción/ha: 65 qt

Recolección: Manual

Proceso de vinificación: Enfriamiento en cámara durante una noche a 1/3 grados centígrados, despalillado al día siguiente

Vinificación: Fermentación espontánea en tinto durante unos 18 días sin control de temperatura

Envejecimiento: Battonage en acero inoxidable durante 6 meses. Con el paso de las estaciones, Cantore John complementará el color oscureciendo su tonalidad.

Única adición de anhídrido sulfuroso en pre-fermentación, 20mg/L en total

Cata: En nariz tiene ligeras sensaciones de uva fresca, albaricoque y retama en flor, con un eco de limón confitado. En boca tiene un buen impacto en términos de estructura sin embargo el sorbo es fresco y generoso, la persistencia está hecha más de matices que de potencia. Maridar con platos de corral o porchetta.

*Crudo, naranja, tierra.
Distancia sin medida,
líneas como huellas, senderos
cuerdas de guitarra
los que uno deja atrás en los viajes
por mar, por tierra.
Proximidad, pues, entre personas
que se tienden la mano
son notas para recordar.*

“El nombre de este vino es un homenaje a la colaboración con John, un importador noruego, con el que trabajo desde 2017. Tenemos el nombre ficticio hecho de mi apellido (Cantori = Cantore, en mi ciudad natal Montefano muchos me llaman así) y su nombre (John, John Sonnichsen, sumiller en el pasado en el Restaurante Noma); juntos, hacen eco de John Lennon y su canción Norwegian wood.

A pesar de los desengaños amorosos del pasado, que más o menos todos hemos experimentado, la bondad o no de la madera (para mí una metáfora del carácter), incluso en esa historia el vino sigue estando en el centro y tal vez regale a los protagonistas los momentos de mayor convivencia.” (Roberto Cantori)

“El diseño de la etiqueta, de líneas de tinta y tierra, recuerda nuestras colinas de Las Marcas, pero también la veta de una madera lejana; juntas encierran el encuentro de dos realidades, en la imaginación y en la creación. Son cuerdas de un instrumento musical inventado, pero también un poco real”.

(Francesca Ballarini — @ioenina)