Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. DOC Le Vaglie 2018

Weiße Blüten, Honig und Anis im Duft, elegante Zitrusfrische, Kerbel und Minze, aromatisch, sehr rund

Winzer: Santa Barbara
Region: Marken
Rebsorte: 100% Verdicchio
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 8 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Fisch, Kalbfleisch, Spargel und zu Speisen mit asiatischem Touch

0.75 l – Bestellnummer 41718

Gambero: 2/3 Gläsern
Gambero 2020: bestes Preis-Leistungsverhätnis

Santa Barbara
Marken

Die Marken sind die Mitte Italiens. Hier, wo sich die Wade des Stiefels bei Ancona in die Adria wölbt, vereinen sich auch die zwei Seelen des Landes: das wilde, warme Temperament des Südens mit der stringenten Eleganz des Nordens. Anschaulich und schmeckbar wird das im Rosso Piceno, der wichtigsten Rotwein-DOC der Marken. Das ist eine Liaison der charmanten, wuchtig-samtigen Montepulciano-Rebe des Südens mit der eleganten Sangiovese, der Königsrebe des Nordens. Daneben gedeihen hier auch die französischen Rotweinsorten zu bemerkenswerter Klasse. Der größte Schatz der Marken aber ist der weiße Verdicchio, der nur hier wächst und heute zu den wichtigsten Weißweintrauben Italiens zählt. Verdicchio wird immer reinsortig ausgebaut, je nach Typ im Stahltank, im großen Holzfass oder im Barrique. Seinem charakteristischen Duft nach Aprikosen, Fenchel und Salbei steht immer auch eine feine Würzigkeit zur Seite. Der Ex-Banker Stefano Antonucci produziert Weine in verschiedenen Preiskategorien, die aufgrund ihrer milden Säure immer auch sehr gut zum Essen passen.

Abbildung unverbindlich