



## Verdicchio Jesi Cl. Sup. DOCG Stefano Antonucci 16

So vielseitig ist Verdicchio! Komplexe, exotische Finesse, feiner Schmelz, von echter Klasse

**Winzer:** Santa Barbara

**Region:** Marken

**Rebsorte:** 100% Verdicchio

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** 8 Monate Barrique

**Alkohol:** 13.5 % vol

**Trinktemperatur:** 10 - 12°C

**Kulinarischer Tipp:** Zum Käsefondue, Calamari und anderen frittierten oder gebratenen Fischen

**1.50 l – Bestellnummer 70216**

### 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.