

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 225 - Luglio 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LUGLIO 2024

IL VERDICCHIO DELLE MARCHE



TENUTE SAN SISTO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Sisto Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenute San Sisto](#)

Proprietà: Angelini Wines & Estates

Enologo: staff tecnico aziendale

Il Verdicchio San Sisto Riserva prende il nome dall'omonimo vigneto, tra i più antichi nella zona Classica dei Castelli di Jesi. La versione 2020 profuma di anice, cedro, mandorla e fiori di mimosa. In bocca il sorso è sapido, dallo sviluppo agile e fragrante e dal finale in crescendo. Inutile ricordare cosa rappresenti e quante tappe abbia segnato la Fazi Battaglia (di cui la Tenuta San Sisto è l'emanazione di alta gamma) - oggi di proprietà del gruppo Angelini Wines & Estates - nella storia del Verdicchio. Siamo di fronte ad una vera e propria ammiraglia, capace di unire grandi numeri ad un alto livello di affidabilità qualitativa, con punte di eccellenza riconosciuta e riconoscibili.

(fp)



BUCCI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Bucci](#)

Proprietà: famiglia Veronesi

Enologo: Gianni Gasperi

Il Villa Bucci Riserva 2021, profuma di albicocca, nespola, pera, con tocchi di menta, anice, bergamotto e cenni iodati a completarne il quadro aromatico. In bocca il sorso è fresco e fruttato, con bella nota salina ad esaltare un finale lungo e vitale. Il Verdicchio della cantina di Ostra Vetere - passata sotto l'egidia della famiglia Veronesi - hanno decisamente contribuito al rilancio di un intero territorio, mettendo in mostra, pionieristicamente, le caratteristiche più significative del vitigno marchigiano per eccellenza, prima fra tutte la sua capacità d'invecchiamento. L'azienda conta 31,5 ettari a vigneto biologico per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie.

(are)



TENUTA DI TAVIGNANO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Misco Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Agricola Lucangeli Aymerich di Laconi](#)

Proprietà: S. Aymerich, O. de la Feld

Enologo: Paolo Novelli, Pierluigi Lorenzetti

Tavignano, fondata nei primi anni Settanta del secolo scorso da Stefano Aymerich ed oggi guidata dalla nipote Ondine De La Feld, conta su 34 ettari coltivati a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie. La svolta enologica determinante è arrivata negli anni Novanta, quando la cantina di Cingoli cominciò a farsi notare con vini ben eseguiti, dalla cifra stilistica solida, sobriamente moderna e dalla notevole capacità di affrontare il tempo. Il Verdicchio Misco Riserva 2019 profuma di pesca albicocca, gelsomino, agrumi, erbe aromatiche e sale marino. In bocca il sorso è sapido ed articolato, dallo sviluppo ampio e dal finale lungo e fresco.

(are)



PIEVALTA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tre Ripe

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Pievalta Società Agricola](#)

Proprietà: Barone Pizzini

Enologo: Alessandro Fenino, Sergio Paolucci

Profumato di tiglio e mandorla bianca, di cera d'api e agrumi, ha un lato scuro e calmo che lo rende profondo, anche al sorso: largo di trama, intenso di sapore, si diffonde sapido e ammandorlato, chiudendo su note di cedro. Le Tre Ripe, assaggiato nella versione 2023, deve il suo nome alle tre zone di Jesi di diversa altitudine e suolo, da cui provengono le sue uve: Monte Schiavo, Montecarotto e Monte Follonica, che insieme ai vigneti di San Paolo di Jesi e Cupramontana formano un patrimonio di 30,1 ettari acquisiti gradualmente dall'azienda franciacortina Barone Pizzini. Approdata nelle Marche nel 2022, ha fondato Pievalta, trasformandola nella prima realtà biodinamica del territorio.

(ns)

EDITORIALE

VERDICCHIO: CHI ERA E CHI È

La parola "Verdicchio" compare in epoca pontificia, nei primi catasti degli insediamenti monastici agli albori del Cinquecento: una presenza significativa segnalata, qualche decennio successivo, anche dai trattati di agricoltura dell'epoca. Nel 1860, a Regno d'Italia appena concepito, il Verdicchio continua a primeggiare nell'areale e sempre il Verdicchio è il vitigno che sopravvive alla fillossera. Dopo la Seconda Guerra Mondiale il Verdicchio comincia il suo percorso virtuoso, oltrepassando i confini nazionali: è del 1953 l'introduzione della prima bottiglia a forma di anfora, ispirata agli antichi vasi vinari etruschi. In quegli stessi anni il mezzadro scomparire progressivamente i proprietari terrieri diventano imprenditori, accompagnando le Marche nell'era delle colture specializzate. Dopo le accelerazioni degli anni Settanta e Ottanta, oggi l'allevamento del Verdicchio occupa oltre 2.000 ettari e la sua forza produttiva è rappresentata da 443 produttori di uve, 102 aziende vinificatrici e 136 imbottiglieri, che lavorano in media oltre 165.000 ettolitri di vino imbottigliato, per un fatturato che supera i 37 milioni di euro: dati dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, che con i produttori dei Castelli di Jesi ha intrapreso un percorso di valorizzazione della denominazione, arrivando alla [Docg per la Riserva nel 2022 e ora anche per il Superiore](#). L'Istituto, inoltre, ha decretato proprio in questi giorni un [obbligo di stoccaggio di Verdicchio dei Castelli di Jesi](#): bilanciamento di mercato necessario per affrontare alcune difficoltà congiunturali ed evitare eventuali speculazioni. Tutte misure, queste, che confermano la maturità di un Istituto coinvolto da tempo in modo proficuo a sostenere il lavoro dei produttori e la riconoscibilità di un territorio vinicolo di qualità.

Buona lettura.

STEFANO ANTONUCCI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico
Tardo Ma non Tardivo Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Azienda Santa Barbara](#)
Proprietà: Stefano Antonucci
Enologo: Pierluigi Lorenzetti

Stefano Antonucci è un personaggio visionario ed eclettico, e in fatto di Verdicchio dice decisamente la sua. Lo stile delle etichette aziendali incrocia un equilibrio immediato ad una certa originalità, rispecchiata da una cantina, Santa Barbara, dove gli affinamenti sono effettuati in barrique e tonneau. 40 gli ettari vitati, per una produzione media di 1 milione di bottiglie. Il suo Tardo ma non Tardivo conferma la sua armoniosa fattura anche nella versione 2020. Affascinante il suo caleidoscopico profilo olfattivo che spazia dalla frutta esotica agli agrumi, con tocchi leggeri di zafferano. Ampio e appagante il sorso, morbido e fresco al tempo stesso, termina in un finale lungo e fragrante.

(are)

MONTECAPPONE

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico
Utopia Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Soc. Agrivinicola Montecappone](#)
Proprietà: famiglia Bomprezzi Mirizzi
Enologo: Lorenzo Landi

Montecappone fu fondata da 3 soci, ma uno di loro, Carlo Mirizzi, la rilevò nel 1997, (aggiungendola in seguito alla sua nuova azienda, Mirizzi appunto, nata nel 2015): quaranta ettari vitati di proprietà sparsi nel comune di Jesi, con diverse esposizioni e suoli, eccetto 5 che si trovano a Staffolo e da cui proviene il Verdicchio Utopia: più sabbioso che argilloso ed esposto a nord-est. Maturato in cemento e dal lungo affinamento in bottiglia L'Utopia Riserva 2020 profuma di pietra focaia, vaniglia, mandorla amara e fiori di campo; gli accenni di burro si trovano anche al palato, con un sorso largo dalla morbidezza dolce e dall'aderenza sapida, che sa di talco e caramella all'anice.

(ns)

SARTARELLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Balciana

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: [Sartarelli Società Agricola](#)
Proprietà: famiglia Sartarelli e Chiacchierini
Enologo: Tommaso Chiacchierini Sartarelli

Il Verdicchio Balciana 2021 profuma di agrumi, mela verde, susine, anice e grafite su fondo ammandorlato. In bocca il sorso è sapido e fruttato, dal finale lungo e ancora piacevolmente agrumato. L'azienda Sartarelli imbottiglia le sue prime etichette nel 1972. Oggi la cantina è condotta da Patrizio Chiacchierini e dalla moglie Donatella Sartarelli. I 50 ettari di vigna, da cui si ricavano 300.000 bottiglie di produzione complessiva, si trovano nel Comune di Poggio San Marcello. Lo stile dei vini aziendali è improntato ad un certo classicismo, che vede il Verdicchio portato alla sua massima maturazione (e in qualche caso, come nel Balciana, anche in sovra-maturazione).

(are)

ANDREA FELICI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Superiore

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Azienda Agricola Andrea Felici](#)
Proprietà: Leopardo Felici
Enologo: Aroldo Bellelli

Siamo ad Apri, ai piedi del Monte S. Viciano, che separa la zona di Jesi da quella di Matelica. I terreni sono sabbiosi e argillosi, e Andrea Felici da qui preleva i grappoli di piante giovani di Verdicchio e li unisce a quelli di piante di 35 anni. Qualche giorno di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio e affinamento sui lieviti sempre in acciaio per 3 mesi, ed ecco un Verdicchio Classico Superiore gentile ma pieno: pasta di mandorle, fiori di acacia, albedo e buccia di cedro al naso, lieve aderenza e sapidità agrumata in bocca, sviluppo dolce e piccante, chiusura su note ammandorlate. Fondata nel 1978, l'azienda di Andrea Felici conduce a biologico dal 2004 i suoi 7 ettari vitati di proprietà.

(ns)

LA GRIFFE



UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Superiore Vecchie Vigne Historical

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.498
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)
Proprietà: famiglia Bernetti
Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Historical non è un mero esercizio di stile, ma un vero e proprio progetto nato attorno ad una particolare terra: una piccola particella isolata, con ceppi di 50 anni di età (vigna "Vecchie Vigne"), tra i vigneti storici di Montecarotto, nella zona del Verdicchio Classico. Un omaggio doveroso e sentito di Umani Ronchi al Verdicchio e alle sue qualità. Uscito per la prima volta con l'annata 2018 (4.944 bottiglie), la sua seconda edizione (6.498 bottiglie) è un vino che trova nella maturazione il suo carattere più intimo. Dopo 18 mesi di cemento a contatto sulle fecce, passa in piccoli serbatoi di acciaio dove resta per altri 36, a cui segue un minimo di 6 mesi di bottiglia prima della commercializzazione. La versione 2019 possiede bagaglio aromatico nitido ricco e sfaccettato, che rimanda ai fiori di zagara e gardenia, alla mandorla, agli agrumi e all'albicocca, con tocchi mentolati e leggermente speziati. Pieno e intenso il sorso, dotato di acidità marcata ma ottimamente in equilibrio col frutto maturo, che si chiude in un finale lungo e contrastato. [Umani Ronchi ha meritato e continua a meritare senza dubbio un posto speciale tra le realtà più significative del Bel Paese enoico.](#) Una cantina e un parco vigneti di dimensioni ragguardevoli - 210 ettari (110 a Verdicchio, 70 in Conero e 30 in Abruzzo), coltivati a biologico - un progetto che ha il volto di una famiglia, e la risposta convincente a chi si chiede se sia possibile unire numeri non confidenziali - le bottiglie prodotte sono 3.450.000 - tipicità e qualità. Merito dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine, affiatato e coinvolto in ogni passaggio. Merito della natura, traslata in vigne oggi modello (e che hanno messo radice anche al di là dei confini marchigiani nel 2000, con i vigneti abruzzesi tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro e la realizzazione, sempre a Roseto, di una nuova cantina). Ma c'è di più. Una griffe è tale se riesce ad essere protagonista nel mondo, partendo tuttavia dalle radici territoriali e dalla cultura del luogo d'appartenenza (anzi dei luoghi di appartenenza, Jesi e il Conero). E Umani Ronchi lo ha sempre fatto, instaurando un legame "intimo" con la terra e le varietà coltivate. Con un approccio produttivo solido e costante, una cifra stilistica per i suoi vini sobriamente moderna ma mai eccessiva o, peggio ancora, di intralcio a quel legame. Una piena sintonia con i vini bianchi, che alle nostre latitudini spesso non trovano la più adeguata interpretazione, e cimentandosi con i rossi con un altrettanto meritorio gusto per la finezza più che per la sterile esaltazione delle loro caratteristiche più appariscenti.

(are)



COLONNARA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Cuprese

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Colonnara Società Coop. Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giulio Piazzini

Storia di una cooperazione di successo. Non è sempre facile, ma a volte accade. Tutto inizia per mano di 19 agricoltori, a Cupramontana, nel 1959. Percorso pionieristico che oggi continua con successo, con 110 conferitori che controllano 70 ettari vitati, per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie. Dal 2014, Colonnara è partner della "Pisaurum", altra realtà cooperativa con 60 ettari di vigneto in provincia di Pesaro. Il Verdicchio Superiore Cuprese ha profilo aromatico sui frutti bianchi e gli agrumi con tocchi leggermente ammandorlati. In bocca il sorso è snello e di buona articolazione, dallo sviluppo sapido e dal finale ancora fruttato e ammandorlato.

(fp)

BRUNORI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Gemme

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Azienda Vitivinicola Brunori](#)

Proprietà: famiglia Brunori

Enologo: Carlo e Giorgio Brunori

Fondata nel 1956 da Mario Brunori, affiancato da subito dal figlio Giorgio ed oggi gestita dai nipoti Carlo e Cristina, è una piccola realtà produttiva di 7 ettari a vigneto, posti nel comprensorio di San Paoli di Jesi, per una produzione di 50.000 bottiglie, che ci ricorda le radici artigianali delle Marche enoiche. Lo stile dei vini è essenziale e convicete, con vinificazioni in acciaio ed affinamenti in cemento, che esaltano la solida confidenza del Verdicchio con il tempo che passa. Il Verdicchio Classico Le Gemme 2023, mette in fila aromi di fiori di tiglio, anice e mandorla. In bocca il sorso è sapido e succoso, lo sviluppo è dinamico e il finale ben profilato.

(fp)

VINTAGE



PODERI MATTIOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Lauro

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Az. Agricola Mattioli Giordano](#)

Proprietà: famiglia Mattioli

Enologo: Giacomo Mattioli

Serra de' Conti è uno dei 14 castelli che formano la denominazione "Castelli di Jesi". Qui sorge Poderi Mattioli, cantina biologica fondata nel 2010 sulla scia dell'attività contadina iniziata dal nonno Armando degli anni Cinquanta. Gli ettari vitati - oggi curati da Giacomo e Giordano Mattioli - sono 6,5, suddivisi in 3 vigneti: La Spina, che ospita il Verdicchio per l'Ylice; Grecale, da cui si produce il Dosaggio Zero di Chardonnay e Verdicchio; infine Magliette, piantato nel 1971, in cui si coltiva il Verdicchio per il Lauro, che ha esordito proprio nel 2010 e oggi viene ancora vinificato alla stessa maniera: fermentazione e maturazione in acciaio per 24 mesi e poi almeno un anno in bottiglia ad affinare. L'annata 2010 è ancora vivissima: giallo dorato intenso, profuma di miele, mandorla tostata, foglia di fico, cedro e albicocca. Non è intenso ma è nitido, dai toni dolci e densi, con note iodate e di nepitella e salvia. Spiccatamente acido, esordisce come una lama agrumata, per poi allargarsi a metà sorso, tornare dolce, morbido, leggermente amaricante, sapido, quasi salino, chiudendo sulle note di albicocca, di arancia e salvia. Un cerchio saporito.

(ns)

L'OUTSIDER



TERRALIBERA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Da Solo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Terralibera Azienda Agricola](#)

Proprietà: Gian Mario Bongini

Enologo: Claudio Caldaroni

Gian Mario Bongini viene da Milano e da una famiglia di agricoltori. Da universitario scopre le Marche, se ne innamora e ci torna ripetutamente per le vacanze, coltivando il sogno di trasferirsi per dedicarsi al Verdicchio. Succede finalmente nel 2013 in compagnia di altri soci, poi nel 2021 con una propria azienda. Nasce Terralibera: 7 ettari di vigna a Serra de' Conti subito in messi in conversione biologica e piantati unicamente a Verdicchio, sui tre versanti di due colline adiacenti ventilate ed panoramiche, tanto da ispirare il nome della cantina. L'appezzamento più piccolo è esposto a nord, è ricco d'acqua e confina con un bosco. Da questi filari Bongini produce Da Solo, separandolo dall'altro vigneto: Verdicchio che fermenta spontaneamente in acciaio e dove affina per 6 mesi. Un vino, nella versione 2022, scorrevole e dalle tonalità bianche: profumato di fiori di tiglio e acacia, albedo e cera d'api, ha un sorso pieno e materico, ammandorlato e floreale, che scorre a lungo con persistenza citrina. Da Solo è accompagnato da Insieme, risultato dell'altro appezzamento più grande, che unisce due matrici di suolo, esposizione e altezze diverse.

(ns)

PRODUTTORI DI MATELICA 1932

Docg Verdicchio di Matelica Matèrga Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Produttori di Matelica Soc. Coop.](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lucio Matricardi

La cantina nacque nel 1932 per l'ammasso forzato delle uve dei contadini di Matelica da parte del regime fascista. Nel 1978 diventa cooperativa e oggi conta su 180 viticoltori per circa 100 ettari di vigna e una produzione media annua di 180.000 bottiglie. Biologica al 70%, i soci coltivano Verdicchio, Chardonnay, Merlot, Sangiovese e Petit Verdot. Il Matèrga viene prodotto solo nelle annate migliori e matura in cemento e in parte in botti di rovere francese. La versione 2021 profuma di fiori di tiglio e talco, con cenni di mandorla bianca; in bocca è glicerico e pieno, ma ha anche la freschezza appuntita degli agrumi, che lo fa scorrere in modo piacevolmente persistente.

(ns)

LUCCHETTI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Birbaccì

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 39.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Azienda Agricola Mario Lucchetti](#)

Proprietà: famiglia Lucchetti

Enologo: Angelo Divittini

L'azienda dei Lucchetti è un classico esempio di realtà mezzadrile che ha trovato nuova linfa con la coltivazione del vigneto e l'imbottigliamento di vini, fenomeno piuttosto diffuso nelle campagne marchigiane. Oggi conta su 30 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, equamente distribuite tra Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi, peraltro più recentemente inserito nel portafoglio etichette aziendale. Il Birbaccì 2023 ha profilo olfattivo fruttato con pera e susina in evidenza, accompagnato da cenni agrumati e di nocciola fresca. In bocca il sorso è deciso, robusto, di buona lunghezza e dalla netta sapidità.

(fp)



ENOTECA DORICA

VIA DAMIANO CHIESA, 19 - ANCONA

Una proposta articolata che spazia su un migliaio di referenze quella dell'Enoteca Dorica di Ancona di Carla Giuliodori (Tel: +39 071 33927), metà delle quali dedicate ai vini marchigiani a sottolineare il focus principale rappresentato dalle migliori etichette del territorio; accompagnate, evidentemente, da una mirata selezione nel meglio della produzione nazionale e oltre:

COSA VENDE

Montalbera, Ruchè di Castagnole del Monferrato Laccetto 2022 - € 15,00

Forse l'azienda più significativa quando si parla di Ruchè

Albino Armani, Amarone della Valpolicella Classico 2018 - € 35,00

Vino generoso e intenso in linea con lo stile della tipologia

Cascina Gilli, Barbera d'Asti Le More 2022 - € 13,00

Rosso beverino e saporito dai profumi ben centrati

Petrucca e Vela, Cesanese del Piglio Agape 2022 - € 12,00

Un vino facile ma ben eseguito, che esprime i tratti principali del Lazio enoico

Castello Monaci, Salento Susamaniello Sciù 2022 - € 11,00

Vitigno di antica coltivazione pugliese dai tratti piacevolmente saporiti

Cantina Barbera, Terre Siciliane Perricone Notrix 2022 - € 11,00

Vitigno di antica coltivazione ben lavorato per un vino essenziale ma definito

Vigneti Massa, Derthona Timorasso 2022 - € 25,00

Forse il bianco più rappresentativo del Piemonte enoico

Marco Felluga, Collio Ribolla Gialla Maralba 2022 - € 14,00

Bianco ricco e intenso negli aromi e nei suoi tratti gustativi

Piero Mancini, Vermentino di Gallura Superiore Cuccaione 2023 - € 11,50

Gustoso e dalla vena piacevolmente sapida e continua

Fonzecoppa, Marche Bianco Samarcanda 2021 - € 12,00

Buone sensazioni complessive per un vino dai tratti netti e sinceri

COSA CONSIGLIA

Tenuta Grimaldi, Verdicchio di Matelica 2020 - € 15,00

Vino dal sorso ben profilato e aromi definiti

Cantina Valdimiro, Verdicchio di Matelica Riserva Faberius 2019 - € 15,00

Bianco sapido e immediatamente piacevole

Belisario, Verdicchio di Matelica Del Cerro 2022 - € 9,00

Buone sensazioni complessive dall'entry level della cantina Belisario

Gagliardi, Verdicchio di Matelica 2022 - € 12,00

Snello e ben ritmato in bocca, è vino dai profumi fragranti ed immediati

Marco Gatti, Verdicchio di Matelica Villa Marilla 2022 - € 12,00

Verdicchio di Matelica di buon carattere e dall'espressività intensa

Brociani, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Superiore Lunatico 2022 - € 10,00

Verdicchio dai profumi ben centrati e dal gusto piacevolmente sapido

Vigne di Leo, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Superiore Frocco 2022 - € 10,00

Verdicchio di Jesi dagli aromi sfaccettati e dalla bocca saporita

Sparapani, Verdicchio di Jesi Cl. Superiore Il Priore Frati Bianchi 2022 - € 14,00

Vino ben eseguito, gustoso e dagli aromi di anice

Fattoria Nanni, Verdicchio di Jesi Cl. Superiore Arsicci 2021 - € 11,00

Accenti aromatici ben a fuoco, per un vino dal gusto bilanciato e piacevole

Colognola, Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Cingolum 2020 - € 22,00

Vino dolce dal sorso vivace e fragrante

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



FATTORIA CORONCINO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio

Gaiospino Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Fattoria Coroncino](#)

Proprietà: famiglia Canestrari

Enologo: Valerio Canestrari, Alberto Mazzoni

La Fattoria Coroncino nasce nel 1981 a Staffolo tra le valli del Musone e dell'Esino. Oggi a condurla, c'è Valerio Canestrari, insieme alla madre Fiorella, che segue i principi dell'agricoltura biodinamica, dopo che i vigneti aziendali sono stati coltivati a biologico fin dal 1992. L'azienda interpreta il Verdicchio con notevole personalità, dando vita a vini di grande struttura e intensità aromatica, che sono diventati un punto di riferimento per gli amanti della tipologia. Le vigne della Fattoria coprono in totale 15,5 ettari, dislocati fra i 250 e 400 metri sul livello del mare. 9,5 ettari sono iscritti all'Albo del Verdicchio dei Castelli di Jesi e si trovano nei Cru Coroncino, Cupramontana e San Paolo di Jesi. La produzione annua dell'azienda è mantenuta volutamente bassa, poco sotto le 60.000 bottiglie complessive. Il Castelli di Jesi Verdicchio Gaiospino Riserva 2019 profuma di frutta gialla matura, mandorle fresche, anice, agrumi e erbe aromatiche. In bocca il sorso è pieno e al contempo scattante, sviluppandosi con sapidità continua e terminando in un finale segnato da un intenso ritorno del frutto.

(fp)

LA SORPRESA



LE CIME BASSE

Doc Verdicchio di Matelica Balzani

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.175

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Le Cime Basse Soc. Agricola](#)

Proprietà: Annalisa Porcarelli

Enologo: Nicola Biasi

È iniziato tutto per gioco, quando da giovane Giovanni Lippera si divertiva a spumantizzare artigianalmente con gli amici i grappoli dei vigneti di famiglia. Nel 2019 insieme alla moglie Annalisa Porcarelli fonda la sua azienda, Le Cime Basse, un piccolo scrigno di 8 ettari coltivati a biologico su diverse aree del territorio di Matelica: non solo vino, ma anche oliveti e vari frutteti, per mantenere integra la tradizione contadina, che è sempre stata ricca di colture e biodiversità. Il vino è uno solo al momento, proveniente da 3,2 ettari in località di Balzani e Grotta Grifoni, vigne composte da suoli diversi e che affacciano su due vallate diverse, che hanno un potenziale di 20.000 bottiglie annuali. Coltivano certamente Verdicchio, ma anche Chardonnay, Merlot, Sangiovese e 2 varietà Piwi, piantate nel 2023: il Merlot Korus e il Cabernet Volos. Nel frattempo, appunto, solo il Verdicchio di Matelica Balzani, in primissima versione, profumato di ginestra, pesca gialla e mandorla e dal sorso glicerico e sapido, che si rinfresca grazie a note vegetali e di mandorla e pepe bianco.

(ns)

SPUNTATURE

SUOLI E VITIGNO

I suoli che caratterizzano i vigneti del Verdicchio - nelle colline marchigiane che guardano il mare a matrice argillosa e dai depositi marini con clima mediterraneo da una parte, nell'entroterra, ad altitudini maggiori, a matrice calcareo-marnosa e clima montano dall'altro - rivelano un terroir ideale per la produzione bianchista. Qui si inseriscono le due denominazioni capisaldi: Jesi e Matelica, la prima situata nei pressi del bacino del fiume Esino, a una trentina di chilometri dal mare, la seconda nell'altipiano centrale della regione. Questo in sintesi l'habitat del Verdicchio. Un vitigno, il cui nome rimanda inequivocabilmente al colore del suo acino, e che recenti studi genetici hanno legato al Trebbiano di Soave (o Trebbiano di Lugana o Turbiana), ipotizzando un suo arrivo nelle Marche, nel Quattrocento, ad opera di coloni veneti arrivati qui a causa della peste. Coltivato quasi esclusivamente nelle Marche, il Verdicchio è diffuso anche in altre zone dell'Umbria e dell'Abruzzo, tuttavia, al di fuori della sua Regione di riferimento, il vitigno tende a perdere in gran parte il suo contenuto qualitativo. Con l'attuale crescita dei consumi bianchisti, Le Marche e i suoi Verdicchio, nelle sue due declinazioni di Jesi e di Matelica, ha a portata di mano la sua occasione epocale, se colta con atteggiamenti virtuosi di trasparenza e unità, forte di una regione dalle ricchezze enogastronomiche caleidoscopiche. Un compito che i produttori stanno affrontando con l'adeguato impegno, mostrando anche, con confortante continuità, un livello qualitativo lusinghiero come abbiamo rilevato nelle nostre precedenti monografie (2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023), con molte realtà che meriterebbero di stare nell'ultima edizione: da Tenuta dell'Ugolino a Podere L'Infinito, da Garofoli a Marotti Campi, da Tombolini a Cimarelli e da Brociani a Casal Farneto e Moncaro, che troverete a breve nella newsletter "*L'Vini di WineNews*".

(fp)

IL BUONO DEL TERRITORIO



MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP

VINCENZO SPINOSI

VIA XXV APRILE, 21

CAMPOFILONE (FM)

Tel: +39 0734 932196

Sito Web: www.spinosi.com

I Maccheroncini di Campofilone Igp sono una delle eccellenze alimentari delle Marche, distinguendosi dalle altre paste per la sottigliezza della loro sfoglia ed il taglio finissimo. Sono ottenuti dall'impasto di uova fresche intere e semola di grano duro, senza aggiunta di acqua. Tali caratteristiche consentono al prodotto di cuocersi in un solo minuto. Una ricetta antica e tramandata inalterata grazie soprattutto al pastificio Spinosi. Nel disciplinare viene indicato infatti il nome di Nello Spinosi, fondatore del pastificio Spinosi e che ne ha realizzato anche la prima confezione per la vendita, riconoscendogli la titolarità esclusiva del primo laboratorio artigianale per la produzione dei Maccheroncini a Campofilone. La ricetta tipica Campofilonese ne prevede il condimento con un ragù rosso di carni miste. I Maccheroncini di Campofilone ottengono dall'Unione Europea il marchio di Indicazione Geografica Protetta nel 2013 grazie all'interessamento dell'Associazione Produttori dei Maccheroncini di Campofilone, presieduta da Vincenzo Spinosi, attuale titolare del pastificio nato nel 1960 per opera di suo padre Nello. Vincenzo è stato il protagonista dello sviluppo del pastificio di famiglia a partire dal 1973 (apertura del laboratorio di Cupra Marittima) affiancato, nel 1992, da quello di San Benedetto del Tronto, ma soprattutto è stato l'artefice della diffusione in Europa, Asia e Stati Uniti dei Maccheroncini di Campofilone, che sono diventanti l'ennesima eccellenza del giacimento agroalimentare italiano capace di riscuotere il successo internazionale.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



EMILIA

BAIA DI PORTONOVO - ANCONA

Tel: +39 071 801109

Sito Web: ristoranteemilia.it

Emilia è un ristorante fondato alla fine degli anni '20 del secolo scorso e porta il nome della sua fondatrice (il cui spirito è tramandato oggi dagli eredi della famiglia Gasparoni Dubbini). Letteralmente a pochi passi dal mare del Conero, evidentemente, offre un menù incentrato sul pesce, declinato dallo chef Lorenzo Focante all'insegna della valorizzazione della materia prima, a dir poco di grande qualità. I piatti proposti sono quelli della tradizione dalla grigliata di pesce fatta ancora alla brace al bollito misto di pesce accompagnato da maionese fatta in casa, dalla frittura dell'Adriatico al pescato del giorno al forno, al vapore o in guazzetto. Ma a sveltare sono i molluschi selvatici di Portonovo - molluschi preziosi Presidio Slow Food di cui va ghiotto anche il Re Carlo d'Inghilterra, purtroppo ora a rischio di scomparsa - cucinati qui, quando disponibili, alla marinara, al gratin o tritati, per diventare il sugo coi moscioli di nonna Emilia, servito con gli spaghetti.

(fp)

LA TOP 5 DI "EMILIA"

- 1° **Borgo Paglianello, Verdicchio di Matelica Brut 2023 - € 35,00**
Spumante vivace e dal sorso dinamico
- 2° **Colonnara, Verdicchio dei Castelli di Jesi Brut Ubaldo Rosi Riserva 2022 - € 40,00**
Spumante dalle note di crosta di pane e fiori ad anticipare un sorso ben profilato
- 3° **Umani Ronchi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2023 - € 22,00**
Ormai un classico nella produzione del Verdicchio di Jesi
- 4° **Poderi Mattioli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ylice 2022 - € 25,00**
Fiori e di anice caratterizzano questo Verdicchio dal sorso gradevolmente sapido
- 5° **Belisario, Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano 2020 - € 25,00**
Una delle etichette di riferimento dell'areale di Matelica



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

☎ Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

