



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vigneto del Balluccio 2016 Tenuta dell'Ugolino

Vitigni:	Verdicchio 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Castelplanio (AN)
Tipologia:	Bianco Doc
Nome vino:	Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Annata:	2016
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Verdicchio

L'annata 2016 del Vigneto del Balluccio ci conferma tutto quanto di buono ci aveva presentato questo vino negli assaggi precedenti. Alla produzione di questo piccolo cru è destinata la migliore selezione operata su un ettaro di vigna a Castelplanio. E' un modo per sperimentare, anno dopo anno, le potenzialità del verdicchio. Operare su piccole masse spesso aiuta a definire meglio la strada che si vuole intraprendere. Qui è già ben chiara: la ricerca dell'equilibrio e dell'espressione varietale più scintillante. L'olfatto è quindi intenso, nitido e invitante con rinalzi schiettamente agrumati, floreali e di erbe aromatiche. Il gusto segue equilibrato e denso pronto ad accogliere una piacevolezza glicerica che imbriglia le istanze di acidi e sali che spingono donandogli una grintosa beva. Intera lavorazione in acciaio in cui sosta per la maturazione per 8 mesi; dopo almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia è pronto per la commercializzazione. D'estate provatelo su ricche insalate di riso e di mare, paella inclusa; tutto l'anno su paste all'uovo o ripiene che abbiano rimandi alla vegetalità "produmata", quindi asparagi e salvia in prima linea.