

Nom	Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Vignedileo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité subtile
Appellation	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cépages	100% verdicchio
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine viticole Vignedileo, également connu sous le nom de Tre Castelli, est situé sur le versant sud-ouest de Staffolo, un village pittoresque de l'arrière-pays des Marches, dans la province d'Ancona. Fondé en 1990 par Leonardo Palpacelli et Maria Adele Cimarelli, le domaine perpétue une tradition viticole familiale centenaire, aujourd'hui portée par leurs fils Emanuele et Gianfilippo. Ancré dans une approche respectueuse de l'environnement, Vignedileo met l'accent sur la qualité des raisins, le soin apporté à la vigne et l'innovation dans les techniques de vinification. Le domaine valorise le terroir unique de Staffolo, caractérisé par des sols calcaires et un microclimat favorable à la culture de la vigne. Vignedileo est renommé pour son Verdicchio dei Castelli di Jesi, un vin blanc emblématique des Marches. Le domaine produit également des vins rouges à base de Montepulciano, Sangiovese et Merlot. Le Verdicchio a une couleur jaune paille brillante aux reflets verts. Les nez développe des arômes floraux d'aubépine et de tilleul avec un soupçon d'anis. La bouche est fruitée, avec une belle texture et d'élégantes notes minérales en finale.
Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Staffolo, zone classique de l'appellation - Tuf et sable, riche en calcium
Vinification	Après le pressurage doux, la fermentation à température contrôlée a lieu en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Cuves inox.

