

Nom	Verdicchio Vigneti B.
Millésime	2023
Producteur	Belisario
Style de vin	léger, sec, beau fruité, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Verdicchio di Matelica
Cépages	100% verdicchio
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine Belisario a vu le jour en 1971 sous le statut de coopérative. Aujourd'hui, il fonctionne avec 300 ha de vignobles, répartis dans l'Alta Valle Esina. Depuis 2002, le domaine possède un certificat de viticulture bio pour 24 ha de vignobles. L'Alta Valle Esina est soumise à un climat continental avec des apports d'air frais en provenance des Apennins, de grandes différences de température mais aussi un bon ensoleillement et des températures élevées. Des conditions climatiques qui garantissent des arômes pléthoriques, de l'acidité, des rendements maîtrisés et des raisins idéalement mûrs. Les verdicchio de Belisario sont à la fois typiques et uniques. Ils ont un style qui leur est propre et ne se soumettent à aucune tendance gustative. Le domaine peut donc compter sur un mélange exceptionnel de sol, de climat et de nature mais aussi sur un personnel très qualifié qui dispose des technologies les plus actuelles. Les vins de Belisario doivent leur qualité à cet équilibre. En référence absolue de la maison, la cuvée Cambrugiano est un Verdicchio di Matelica Riserva intense, élevé partiellement en barriques françaises. Le Verdicchio Vigneti B. a une couleur jaune doré. Au nez, on retrouve des arômes complexes et agréables de fleurs jaunes et d'amandes grillées. Doux et structuré en bouche avec une excellente persistance.
Servir sur	apéritif, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade
Origine	Vignobles à gestion biologique situés dans Lancioni Calle, dans la zone Macerata de Matelica.
Viticulture	Biologique
Vinification	Vinification avec une hyperoxygénation contrôlée du moût, et donc sans ajout d'anhydride sulfureux.
Elevage	8 mois en cuves en inox.
Notes des critiques	jamesuckling.com: 92

