

Naam	Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Vignedileo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Druivensoorten	100% verdicchio
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Vignedileo, ook bekend als Tre Castelli, ligt op de zuidwestelijke helling van Staffolo, een schilderachtig dorpje in het binnenland van de Marche, in de provincie Ancona. Het domein werd in 1990 opgericht door Leonardo Palpacelli en Maria Adele Cimarelli en bouwt voort op een eeuwenoude familietraditie die vandaag wordt verdergezet door hun zonen Emanuele en Gianfilippo. Het domein werkt met groot respect voor natuur en terroir en legt de nadruk op druiven van topkwaliteit, nauwgezette wijngaardzorg en vernieuwende vinificatietechnieken. Op die manier weerspiegelen de wijnen het bijzondere terroir van Staffolo, gekenmerkt door kalkrijke bodems en een ideaal microklimaat. Vignedileo is vooral bekend om zijn Verdicchio dei Castelli di Jesi, een iconische witte wijn uit de Marche. Het domein produceert daarnaast ook rode wijnen op basis van Montepulciano, Sangiovese en Merlot. De Verdicchio heeft een heldere strogele kleur met groene reflecties. De neus onthult bloemige aroma's van meidoorn en lindebloesem, met een subtiel vleugje anijs. De smaak is fruitig, met een fijne textuur en elegante minerale tonen in de afdronk.
Serveren bij	aperitief, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	De wijngaarden liggen in Staffolo, een klassieke zone binnen de appellatie, met bodems van tufsteen en zand die rijk zijn aan calcium.
Vinificatie	Na de zachte persing vindt de fermentatie plaats bij gecontroleerde temperatuur in inox vaten.
Flesafsluiting	schroefdop
Opvoeding	Gerijpt in inox vaten.

