



Verdicchio di Matelica DOC Bio 2022

Wissenswertes

Fabio Marchionni schafft inmitten seiner seit 1995 biologisch bestellten Weinberge in 400m Höhe ein kleines Öko-Wunder. Sein Verdicchio ist ein Wein für alle, so pflegt er zu sagen. (Gambero Rosso) Öko-Kontrollnummer: IT-Bio 009.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Kellerei mit 13 ha im Gebiet Verdicchio di Matelica 420 m ü.d.M. gelegen, Anbausystem: Guyot; streng biologischer Anbau.

Traubensorte

Verdicchio di Matelica.

Boden

Lehmig mit Sand- und Kalkeinlagerungen.

Herstellverfahren

Späte Ernte ab Mitte Oktober, Lese von Hand in kleinen Kisten, weiche Pressung, langsame Gärung bei niedriger Temperatur, es findet kein biologischer Säureabbau statt, kurze Reifezeit im Stahltank auf der Feinhefe bis zur Abfüllung im Februar, Flaschenreife in einer Steingrotte für 2-3 Monate.

Farbe

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bukett

Weich und harmonisch mit Anklängen an Limone, Grapefruit, Apfel und Wiesenblumen in Verbindung mit einem dezenten Kräuterton.

Geschmack

Kräftig und vollmundig mit einer frischen und gut integrierten Säure.

Serviertemperatur

Kühl servieren (10°-12° C.).

Lagerung

Der Wein kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen; er sollte an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag

Passt ideal zu klassischen Spargelgerichten, leichten Pastagerichten, hellem Fleisch und kräftigen Fischgerichten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 7053
Flaschen: 80.000

Alkohol: 12,50% Volumen Säure: 7,50 g/l
Verschluss: Schraubverschluss Anbau: biologisch

Restzucker: 0,50 g/l

Auszeichnungen:

Gambero R. 2024: 3 Gläser Doctor Wine 2024 95 Punkte



Gründung: 1978
Flaschen: 80.000
Standort: Castelraimondo
(MC)

Besitzer: Fabio Marchionni
Önologe: Fabio Marchionni
Weinberge: 15