



Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

## *Stefano Antonucci*

Ogni vino che esce dagli schemi della tradizione parte da un'idea che nasce un po' per caso e un po' per scommessa. L'Azienda ha sempre avuto la convinzione che il Verdicchio fosse uno dei pochissimi bianchi da potersi esaltare sia nella fermentazione che nell'affinamento in legno. Dall'utilizzo dei legni diversi, sia per tipologia che per grandezza, nasce lo "Stefano Antonucci" bianco, vino che esalta le caratteristiche di questa nostra grande terra marchigiana.

### *Uve*

Verdicchio

### *Tipologia Terreno*

Di medio impasto, esposto a Est e Sud/Est su un'altitudine di 250 m slm

### *Vinificazione*

La vinificazione dura quattro settimane e avviene in serbatoi di acciaio con un controllo costante della temperatura. Successivamente viene liberato in barriques in legno francesi

### *Esame Visivo*

Giallo intenso con riflessi dorati

### *Esame Olfattivo*

Grandi sentori di frutta fino alle esotiche

### *Esame Gustativo*

Un palato sapido e voluminoso, con affascinante finale agrumato. Il segno aromatico della barrique non sovrasta la ricca vena fruttata

*Santa Barbara*