

Verdicchio di Matelica DOC 2024

Bio-Wein

Zarte Bittermandelnote, Apfel und weiße Blüten, dezente Mineralität, balancierte Säure, substanzreich, fester Biss, lang

Winzer: Bisci
Region: Marken
Rebsorte: 100% Verdicchio
Farbe: weiß
Ausbau: Zement
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 12 - 14°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spargel weiß und grün, Pasta mit Meeresfrüchten, zur Gemüseküche

0.75 l – Bestellnummer 70524

Gambero: 2,5/3 Gläsern
Bibenda: 3/5 Trauben

Bisci
Marken

Die Azienda Agricola Bisci wurde 1972 von den Brüdern Giuseppe und Pierino Bisci gegründet. Heute wird der Betrieb von Mauro Bisci, Giuseppes Sohn, geleitet. Er wird dabei von dem Agronomen und Oenologen Aroldo Bellelli unterstützt. Die 25 Hektar des Besitzes liegen ausschließlich in der kleinen DOC Verdicchio di Matelica. Von den 20 Hektar Rebfläche sind folgerichtig auch 18 mit Verdicchio bestockt. Hier an den Ausläufern des Monte San Vicino wachsen die Reben auf fruchtbaren Böden, die reich an Spurenelementen sind. Das Klima ist geprägt von den starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Trauben zeichnen sich durch hohe Säure- und Extraktwerte und eine große Fruchtkonzentration aus. Das verleiht den Weinen eine feste Struktur und ein gutes Alterungspotential. Für den Ausbau des Verdicchio verwendet man die alten Zementwannen, die sich im historischen Teil des Kellers befinden.

Abbildung unverbindlich