

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, CLASSICO SUPERIORE CAPOVOLTO 2019 SOCIETÀ AGRICOLA LA MARCA DI SAN MICHELE



Klarheit klar
Farbe mittleres Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel +



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 8 bis 10 °C
Besonderheit Bio



ANBAUGEBIET: MARKEN, ITALIEN

REBSORTE: VERDICCHIO

PREIS: 14,90 €

AROMEN:
WEISSE BLÜTEN ◀
ROTER APFEL ◀
WEISSER PFEFFER ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
ROTER PFIRSICH ◀
MANDARINE ◀
GRAPEFRUIT ◀
GRUENE BIRNE ◀
QUITTE ◀
STEIN ◀

WINZER

Die Geschwister Beatrice, Alessandro und Daniela sind die vierte Generation der Winzerfamilie Bonci in den Marken und beschließen 2007 zusammen das Weingut umzukrempeln. Dieses liegt malerisch in den Hügeln von Cupromontana zwischen dem Apennin und der Adria. Und genau hier wollen sie ein Zeichen setzen. Denn in dieser gesegneten Landschaft Mittelitaliens wurden zuletzt immer mehr seelenlose Massenweine hergestellt. Dem wollen sie mit charakterreichen und individuellen Weinen entgegenreten und stellen den Weinbau komplett auf Biodynamie um.

Und das mit besten Voraussetzungen: Eine Region mit bewegter Weingeschichte. Verdicchio als autochtone Rebsorte, die zu qualitativen Höchstleistungen fähig ist. Und einzigartige Böden der Region, die ursprünglich Meeresböden der Adria waren und eine komplexe Vielfalt aus Kalkstein, Ton, blauem Mergel und Kreide bieten.

Die Böden spielen bei dem Winzer-Trio dann auch die zentrale Rolle. Sie geben den Weinen ihren Charakter und bringen die Eigenheiten der Region zum Ausdruck. Die Weinberge befinden sich an den Hängen des Apennins und sind mit fünf Hektar Verdicchio sowie einem Hektar Montepulciano bepflanzt. Warme Sonnenstrahlen, kühle Meeresbrisen und Appeninwinde treffen hier aufeinander.

Neben den sechs Hektar Reben haben sie noch je zwei Hektar Ackerland sowie Olivenhaine. Das alles bewirtschaften sie biodynamisch, was bedeutet, dass sie der Natur mit Respekt begegnen und im Einklang mit den Jahreszeiten und Mondphasen arbeiten. Im Rahmen dessen sind eine spontane Gärung und ein reduzierter Schwefeleinsatz nur konsequent. Darüber hinaus wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Eine Photovoltaik-Anlage für die Stromversorgung, das Sammeln von Regenwasser und leichte 400 Gramm Flaschen helfen die CO₂-

WEIN

Dieser Wein nimmt Sie mit auf eine Reise in die Marken. Man könnte fast meinen, man spürt bei jedem Schluck von Capovolto die kühlen Meeresbrisen der Adria und die warmen Sonnenstrahlen auf der Haut. Der reinsortige Verdicchio erfrischt mit dem Geschmack von saftigem roten Apfel, Mandarine und Noten von getrocknetem Pfirsich. Er wurde in Stahl tanks ausgebaut und war acht Monate auf der Feinhefe. Mit seinem lebendigen Geschmack und seiner ausgeprägten Mineralität eignet er sich hervorragend zu überbackenen vegetarischen Gerichten, gebratenem Fisch und hellem Fleisch. Wussten Sie schon, dass Verdicchio bereits seit dem 14. Jahrhundert in den Marken angebaut wird?