

# VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, RISERVA PASSOLENTO 2017 SOCIETÀ AGRICOLA LA MARCA DI SAN MICHELE



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

klar  
tief Strohgelb  
-

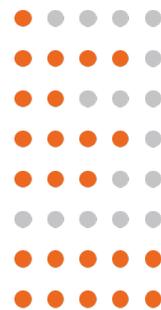


**Intensität**

mittel +



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



**Bewertung**  
**Trinktemperatur**  
**Besonderheit**

ausgezeichnet  
10 bis 12 °C  
Bio



**ANBAUGEBIET:** MARKEN, ITALIEN

**REBSORTE:** VERDICCHIO

**PREIS:** 18,90 €

**AROMEN:**  
AKAZIENBLÜTE ◀  
MANDARINE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
GETOASTETES BROT ◀  
WEISSBROT ◀  
BRIOCHE ◀  
BUTTER ◀  
HASELNUSS ◀  
HEU ◀  
HONIG ◀

# 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 entgegentreten 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 CO<sub>2</sub>-

# WEIN

„Passolento“ heißt so viel, wie langsames Tempo. Und passt zu dem Wein, wie die Faust aufs Auge. Wie schon der Name erahnen lässt, wurde diesem Wein ein bisschen Zeit gegeben. Der reinsortige Verdicchio wurde handgelesen, vergärte in Eichenfässern und lagerte 9 Monate auf der Feinhefe. Der unfiltriert abgefüllte Wein ist cremig und wunderbar weich. Nussige Aromen, sowie Noten von Honig, Brioche und feinen Zitrusaromen warten auf Sie. Nehmen Sie sich „passolento“ zum Motto – und lassen Sie diesen Wein ein gemütliches Abendessen mit Ihren Liebsten begleiten. Auch eine kurze Dekantierzeit vorab ist durchaus empfehlenswert!