Classico Riserva



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Marche
APELACJA	Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva DOCG
SZCZEP	Verdicchio
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Falstaff 93 pkt.

Aromat:

Złożony i elegancki bukiet łączy aromaty cytrusów z kwiatami ginestry, szałwią i ziołami. Wraz z napowietrzaniem pojawiają się nuty dojrzałych żółtych owoców oraz subtelne akcenty tostowe związane z dojrzewaniem w dużych beczkach. Całość jest głęboka, wielowarstwowa i zdecydowanie bardziej dojrzała niż młodsze interpretacje Verdicchio.

Smak:

Pełne, głębokie i wyraźnie mineralne, z mocną, ale doskonale wkomponowaną kwasowością. Dojrzały owoc łączy się ze słonym charakterem terroir, delikatną kremowością i subtelnym wpływem francuskiego dębu. Finisz jest długi, świeży i wyrazisty, z nutami cytrusów, ziół i mineralnym napięciem zapowiadającym duży potencjał dojrzewania.

Potrawy:

Homar, pieczony turbot

Więcej informacji:

San Sisto to cru pochodzące z 30-hektarowej winnicy na północnym zboczu Maiolati Spontini, położonej na wysokości 250–350 m n.p.m. Chłodna ekspozycja północna i północno-wschodnia oraz wapienne gleby z udziałem gliny sprzyjają wysokiej kwasowości, mineralności i długowieczności wina. Verdicchio dojrzewa przez 12 miesięcy w dużych, 25-hektolitrowych beczkach z francuskiego dębu, a następnie minimum 12 miesięcy w butelce. To najbardziej ambitna i stworzona do dojrzewania interpretacja Verdicchio w Tenute San Sisto.

Tenute San Sisto

TENUTE SAN SISTO

Tenute San Sisto to wyjątkowy projekt winiarski z regionu Marche, należący do **Angelini Wines & Estates** – włoskiej grupy winiarskiej będącej częścią Angelini Industries, która skupia prestiżowe posiadłości z najważniejszych regionów Włoch, m.in. Bertani, Val di Suga i Arnaldo Caprai. Tenute San Sisto koncentruje się na pokazaniu pełnego potencjału Verdicchio i terroir Castelli di Jesi.

Sercem projektu są dwie posiadłości w Maiolati Spontini: San Sisto i Maiolati. Winnica San Sisto, położona na wysokości 250–350 m n.p.m., dzięki wapienno-gliniastym glebom daje wina o wyraźnej mineralności, świeżości i dużym potencjale dojrzewania. Maiolati, położone ponad 400 m n.p.m., korzysta z dużych różnic temperatur między dniem i nocą, sprzyjających elegancji i intensywności aromatów. Symbolem posiadłości jest zabytkowy kościół, którego historia sięga 1199 roku. Inskrypcja „Fide et Amor Restauravit” – „Wiara i miłość odnowiły” – doskonale oddaje filozofię Tenute San Sisto: szacunek dla miejsca, jego historii i lokalnej tradycji winiarskiej.