

## **IL VERDICCHIO NEI SUOI DUE AREALI DI COLTIVAZIONE: JESI & MATELICA SERATA DEL 24/06/2011**

SEDE DEGUSTAZIONE:

**Ristorante CERERE di Fratò Marino – Ponte in Valt.na (SO)**

**Ha condotto la serata l'esperto assaggiatore Onav Walter Polese**

I vini degustati nella serata sono stati 10, di seguito il giudizio.

**1) VERDICCHIO DI MATELICA DOC 2010 – Gr.13° – Produttore: COLLESTEFANO di Fabio Marchionni**

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso, a bicchiere fermo, risulta già molto profumato, spicca subito la grande freschezza di questo vino dovuta all'età, sensazioni di mela, di albicocca e frutti "caldi"

Vino decisamente d'impatto all'olfatto, non di grandissima complessità ed ampiezza ma semplicemente molto intenso.

All'assaggio, risulta essere molto fresco e sapido.

In bocca si percepisce una buona acidità, molto consistente, si percepiscono comunque un ottimo corpo, buona la persistenza, colpisce dopo la deglutizione una notevole morbidezza, oltre ad una leggera sensazione "tannica" dovuta ai polifenoli (ottimi precursori di longevità)

**2) VERDICCHIO DI MATELICA DOC 2007 – Gr.14° – Produttore: Azienda Agricola BISCI**

Colore più carico rispetto al vino precedente, giallo paglierino carico.

Al naso si presenta subito come vino fresco e floreale, agitando il bicchiere, aumenta la percezione di complessità di tale vino

Assaggiandolo, si ha conferma di quanto percepito al naso. Molto ricco, glicerico, ricco, buon corpo, lunghissima persistenza, ottima sensazione tattile, sembra ancora molto giovane per la spiccata acidità e la nota freschissima che continua dopo la deglutizione.

**3) VERDICCHIO DI MATELICA DOC 2006 – Gr. 13° – Produttore: COLLESTEFANO di Fabio Marchionni**

Il colore è molto più carico, giallo paglierino intenso.

Al naso si presenta subito piuttosto evoluto, ha perso la fragranza del 2010 e si percepiscono note ossidative dovute all'annata, ma integrate da bellissime note minerali che ricordano gli idrocarburi. L'evoluzione del vino al naso al momento è leggermente chimica (acetaldeide).

All'assaggio si ritrova la nota minerale colta al naso, il vino è decisamente complesso, anche se al momento, come per l'olfatto, è in una fase evolutiva, di passaggio, che lo rende ad oggi leggermente squilibrato, ma che fa ben sperare per un miglioramento futuro. A supporto di tutto ciò la presenza di una nota acida ancora piuttosto presente, che "spinge" ancora molto, e che permetterà quindi nel tempo, con la permanenza in bottiglia, di raggiungere un buon equilibrio.

**4) VERDICCHIO DI MATELICA DOC 2004 – Gr. 12,5° – Produttore: COLLESTEFANO di Fabio Marchionni**

Il colore è ancora più carico rispetto al 2006, comunque ancora molto brillante.

Al naso si coglie ancora di più la nota minerale di idrocarburo, accompagnato comunque da una sorprendente freschezza.

All'assaggio si sente subito che il vino ha veramente una notevole struttura, retrogusto veramente piacevole, molto minerale, accompagnato da una discreta nota fresca. Decisamente un gran bel vino.

**5) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC 2010 – Gr. 12,5° – Produttore: PODERE SANTA LUCIA**

Colore paglierino dai riflessi verdognoli, molto brillante.

Naso con note floreali molto marcate, piuttosto intense ma fini, decisamente molto armonico. In sottofondo note di mela e frutta gialla (pesca).

All'assaggio si presenta molto morbido, notevole freschezza ed ottima acidità, molto elegante. Finale leggermente amarognolo, tipico.

**6) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE 2010 – Gr. 13° –  
Produttore: PIEVALTA**

Colore paglierino abbastanza carico, leggermente meno vivace del precedente.

Al naso si nota subito una bella freschezza, è floreale (biancospino e ginestra) ed anche fruttato (albicocca).

All'assaggio si avverte in questo momento una nota tattile leggermente "dura", che non si sposa molto bene con la nota di freschezza che il vino esprime ad oggi, è leggermente disarmonico ed ancora poco definito, probabilmente è un peccato di gioventù.

**7) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE 2010 "CASAL DI  
SERRA" – Gr. 13° – Produttore: UMANI RONCHI**

Colore paglierino dai riflessi leggermente tendenti all'oro, brillante e luminoso.

Naso floreale, pulito, si percepisce una nota di frutta matura, quasi tropicale, abbastanza armonico.

In bocca è abbastanza pulito, buona la mineralità e l'acidità, leggeri sentori di lievito, discretamente persistente. Un po' a divenire.

**8) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO 2010 – Gr. 13° – Produttore: TE-  
NUTE DELL'UGOLINO di A.A. Petrini e Foroni s.s.**

Colore giallo paglierino, molto brillante.

Al naso buon frutto maturo, ananas e pesca, molto piacevole, che invita alla beva. Semplice ma molto elegante, leggermente aromatico.

In bocca, entrata piuttosto secco, vibrante, poi si apre, dimostrando di avere buone carte per il futuro, pulito, fresco, con finale leggermente amarognolo. Molto giovane, ma già piacevole.

**9) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE 2008 "BALCIANA"  
– Gr. 15° – Produttore: SANTARELLI**

Colore giallo quasi dorato, piuttosto carico, dato dalla raccolta "tardiva" dell'uva. (metà novembre)

Al naso si capisce subito che si è di fronte ad un vino molto complesso, minerale, bella frutta gialla accompagnata da note di zafferano.

In bocca inizialmente è leggermente secco, poi è un'esplosione di frutta gialla molto matura, ritorna lo zafferano avvertito al naso, note di mandorla dopo la deglutizione, molto morbido, un perfetto mix tra morbidezza ed acidità dato dai minerali presenti. La nota alcolica non dà per niente fastidio e viene percepita in modo bilanciato.  
Vino molto importante.

**10) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO RISERVA 2006 "SERRA FIORE-SE" – Gr. 13,5° – Produttore: GARO FOLI**

Colore giallo paglierino quasi dorato, molto carico.

Al naso notevole complessità, nota di mela molto percepibile, leggera acetile che sparisce roteando il bicchiere. Bella frutta che non viene coperta dalle note del legno ma si integrano perfettamente.

In bocca è molto morbido, caldo, quasi cremoso, bella frutta matura, sentori di legno, presenti ma non ingombranti, bella sapidità, notevole persistenza. Gran bel vino.