



Balciana

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE

Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di acciaio), attente a non rovinare tutto il lavoro precedentemente svolto. La complessità di tutte queste fasi di lavorazione tende a limitarne naturalmente la produzione annua, circa 15.000 bottiglie. Nelle annate sfavorevoli, come nel 1996, 2002 e 2005, non viene imbottigliato. Dopo un prolungato affinamento in bottiglia il vino acquisisce delle sensazioni gustative di incomparabile finezza.

Il Balciana è disponibile in bottiglia Sartarelli da 750 ml ed in bottiglia borgognotta magnum da 1,5 litri, quest'ultima può essere confezionata anche in cassetta di legno singola.

Selezionare l'annata

2012 ▼

Annata 2012

Gradazione alcolica: 15,0% vol

Zuccheri residui: < 3 g/l

Tappatura in sughero naturale

Temperatura di servizio: 10-12°C

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso con sfumature di giallo dorato.

Ampio al naso, di frutta matura, anche tropicale, note speziate o agrumate, radice di liquirizia, mandorle e miele.

Al gusto esprime immediata potenza, mitigata da forza sapida e freschezza, è comunque ben bilanciato dall'alcool, ha buon corpo, sapori intensi ed è molto gradevole.

Lunga persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI

Ideale accompagnamento allo stoccafisso all'anconetana, anzi prorompente ed indimenticabile connubio. Ottimo su paté de foie gras, oca ed anatra arrosto, stoccafisso, formaggi anche di buona stagionatura e pesce affumicato. Può essere inoltre un vino da piacevole conversazione.

Questi sono soltanto alcuni consigli su come abbinare il Balciana. Vi raccomandiamo comunque di sperimentare seguendo il Vostro gusto!