



VILLA BUCCI RISERVA DI VERDICCHIO CLASSICO

Riserva millesimata prodotta solo in annate particolari. Affinamento: almeno un anno e mezzo in botti di Rovere di Slavonia da 50 e 75 hl.; almeno un anno in bottiglia prima dell'inizio della vendita.

Il Villa Bucci è un bianco con caratteristiche da "rosso" e come i rossi deve essere trattato, soprattutto per la temperatura di servizio che non deve essere ghiacciata ma appena fresca specialmente nelle annate più lontane, possibilmente con la bottiglia aperta almeno mezz'ora prima. Infatti il vino, affinato a lungo in botte e bottiglia, modifica la struttura dei profumi che da primari (uva e fiori) diventano secondari e terziari: spezie, erbe aromatiche, officinali, minerali, ecc. Come avviene per i vini rossi questi odori per aprirsi hanno bisogno di respirare, e il freddo li chiude.

Abbiamo imbottigliato le seguenti annate: 1983, 1985, 1987, 1988, 1990, 1992, 1994, 1995, 1997, 1998, 1999, 2000.

UVE : 100 % Verdicchio proveniente solo da "vecchie vigne" (40 anni) di nostra proprietà

COLORE : paglierino brillante ed intenso con riflessi verdolini.

PROFUMO : complesso , imponente, elegante in cui si avvertono: nocciola, miele, spezie, pietra focaia.

CORPO : pieno, armonico, equilibrato e persistente.

ACCOSTAMENTI : perfetto su pesce, crostacei, ostriche e aragoste; piatti con salse importanti, maiale, arrostiti di carni bianche. Formaggi di media pasta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : Da bere fresco ma non freddo (15/18°), la bottiglia aperta mezz'ora prima.

GRADO : 13 %



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com