

TORDIRUTA
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO



**SELECTIONS MONDIALES
DES VINS CANADA**
2007

**INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE LONDON**
2006 Italian Botrytis Trophy
2000 Late Harvest Trophy

**INTERNATIONAL WINE &
SPIRIT COMPETITION
LONDON**
2007 - 2006 - 2004

AIS DUEMILAVINI
2008 - 2007 - 2006 - 2001 -
2000 1998

MUNDUS VINI GERMANY
2005

**CHALLENGE
INTERNATIONAL DU VIN
BORDEAUX**
2002

**CONCOURS MONDIAL DE
BRUXELLES**
2007 - 2001

**INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE LONDON**
2006 - 2000 - 1998

**VINI D'ITALIA GAMBERO
ROSSO**
1997

TORDIRUTA

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO

Vigneti

Regione viticola: Marche, provincia di Ancona.

Ubicazione: nel comune di Castelplanio, Contrada Piagge Novali.

Età: 7-35 anni.

Suolo: molto profondo con presenza di pietra e prevalenza di sabbie e argille del plio-pleistocene e miocene, con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine: sud-est, sud-ovest e nord-ovest a 300-350 m.

Vitigni e coltivazione

Uve: 100% Verdicchio.

Sistema d'allevamento: capovolto e doppio guyot.

Densità d'impianto: 1700-3500 ceppi per HA.

Resa per ettaro: 70 q. d'uva con sistema di potatura a ridotto carico di gemme per pianta, permettendo così l'accumulo di sostanze elaborate in pochi grappoli per vite.

Vinificazione

Raccolta: le uve a maturazione tardiva sono vendemmiate a mano, selezionando i grappoli migliori, e messe ad appassire con muffa nobile su graticci per 3 mesi.

Vinificazione: la fermentazione avviene in barrique e dura circa un mese.

Maturazione: maturazione in barrique per 12 mesi, affinamento in bottiglia per un anno.

Note di degustazione

Alla vista: giallo oro brillante, di grande spessore e consistenza.

Al naso: meravigliose le sensazioni olfattive, di grande intensità e lunghissima persistenza. Dominano in ampiezza i sentori di agrumi canditi, frutti esotici ed eleganti aromi terziari speziati e floreali.

Al gusto: notevole è l'impatto. Nella grande sapidità si fondono le percezioni candite, leggermente caramellate e speziate di un intelligente uso delle barrique che esalta le essenze delle muffe nobili. Grande morbidezza, perfetto equilibrio, eccezionale armonia di tutte le componenti.

Alcool

13,00% vol.

Evoluzione

Nessun dubbio e problema nella continua evoluzione di questa quintessenza dell'enologia italiana. Conservatelo con cura ed intelligenza nella vostra cantina per scoprire, anche fra un decennio, l'imponente crescita di questo straordinario e celebrato vino.

Abbinamenti

Non sprecatelo sui dolcetti della pasticceria sotto casa. Il Tordiruta ha stoffa e merita attenzioni maggiori: grandi formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Blu Stilton, Fossa di Talamello), magari serviti con pere Williams o Abate o Decane mature, fresche o ancor meglio cotte in un po' dello stesso vino, acqua e poco zucchero, con una pennellata di miele di castagno, o lonzino di fichi marchigiano, o mostarda di frutta mantovana. I vertici della goduria si raggiungono con fegato grasso d'oca, petto d'anatra e Canard all'orange.

Temperatura servizio 14° C.