Verdicchio dei Castelli dei Jesi D.O.C. Classico, "Titulus", Fazi Battaglia



Ce vin est l'emblème du Verdicchio dei Castelli di Jesi, alliant fraîcheur, minéralité et une touche d'amande amère en finale. Avec sa bouteille iconique en forme d'amphore, il incarne plus de 70 ans de savoir-faire de Fazi Battaglia, offrant un équilibre parfait entre tradition et modernité. Un classique intemporel à découvrir absolument.

Origine: Issu des collines de la zone Classico de Verdicchio dei Castelli di Jesi, ce vin puise sa typicité dans des sols argileux et calcaires, baignés par un climat méditerranéen tempéré. Les vignobles, exposés à des altitudes variées, bénéficient d'une amplitude thermique idéale, favorisant une maturation lente et équilibrée des raisins. La proximité de la mer Adriatique apporte une brise saline qui se retrouve dans la minéralité du vin, tandis que les sols bien drainés confèrent structure et finesse.

Encépagement: 100% verdicchio

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement après une sélection rigoureuse, sont pressés en douceur avant de fermenter en cuves inox à température contrôlée pendant 15 à 18 jours. L'élevage se poursuit plusieurs mois en cuve, permettant au vin de développer toute sa complexité aromatique. Un repos de 30 jours en bouteille avant la mise en marché affine son profil et garantit une expression optimale de son terroir.

Dégustation: Ce vin séduit d'abord par sa robe pâle aux reflets jaune paille et vert émeraude, annonciatrice de fraîcheur. Au nez, il déploie un bouquet intense de pêche, de pomme croquante, de fleurs blanches et d'une touche subtile de rose, typique du cépage Verdicchio. En bouche, il impressionne par sa structure vive et sapide, portée par une acidité rafraîchissante et une finale persistante d'amande amère. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes s'harmonisent avec une pointe de minéralité, rappelant les embruns de l'Adriatique, pour un ensemble à la fois délicat et complexe.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal pour accompagner les spécialités méditerranéennes, il sublime les plats à base de poisson grillé, les antipasti à l'huile d'olive, ou encore les risottos aux fruits de mer. Son acidité et sa touche salée en font aussi le partenaire parfait des plats frits, des salades composées ou des fromages frais comme la mozzarella di bufala. À servir frais, il est également parfait pour l'apéritif, où sa fraîcheur et sa longueur en bouche éveillent les papilles.

- Carpaccio St Jacques.
- Scampi frits
- ...