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



Deze wijn is het symbool van de Verdicchio dei Castelli di Jesi en combineert frisheid, mineraliteit en een vleugje bittere amandel in de afdronk. Met zijn iconische amfoorvormige fles belichaamt hij meer dan 70 jaar vakmanschap van Fazi Battaglia en biedt hij een perfect evenwicht tussen traditie en moderniteit. Een tijdloze klassieker die u absoluut moet ontdekken.

Oorsprong: Deze wijn komt uit de heuvels van het Classico-gebied van Verdicchio dei Castelli di Jesi en dankt zijn typische karakter aan de klei- en kalkrijke bodems en het gematigde mediterrane klimaat. De wijngaarden, gelegen op verschillende hoogtes, profiteren van een ideaal temperatuurbereik, wat een langzame en evenwichtige rijping van de druiven bevordert. De nabijheid van de Adriatische Zee zorgt voor een zilte bries die terug te vinden is in de mineraliteit van de wijn, terwijl de goed doorlatende bodems structuur en finesse geven.

Druiven: 100% verdicchio

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst na een strenge selectie en worden voorzichtig geperst voordat ze gedurende 15 tot 18 dagen in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur fermenteren. De rijping duurt enkele maanden in tanks, waardoor de wijn zijn volledige aromatische complexiteit kan ontwikkelen. Een rustperiode van 30 dagen op fles voordat de wijn op de markt komt, verfijnt zijn profiel en garandeert een optimale expressie van zijn terroir.

Degustatie: Deze wijn valt meteen op door zijn bleke kleur met strogele en smaragdgroene reflecties, die frisheid beloven. In de neus ontvouwt hij een intens bouquet van perzik, knapperige appel, witte bloemen en een subtiele toets van roos, typisch voor de Verdicchio-druif. In de mond maakt hij indruk met zijn levendige en sappige structuur, gedragen door een verfrissende zuurgraad en een aanhoudende afdronk van bittere amandel. De aroma's van wit fruit en citrusvruchten harmoniëren met een vleugje mineraliteit, die doet denken aan de zeenevel van de Adriatische Zee, voor een geheel dat zowel delicaat als complex is.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij mediterrane specialiteiten, het verrijkt gegrilde visgerechten, antipasti met olijfolie of risotto's met zeevruchten. Door zijn zuurgraad en zoute toets past het ook perfect bij gefrituurde gerechten, gemengde salades of verse kazen zoals mozzarella di bufala. Koel serveren, ook perfect als aperitief, waar zijn frisheid en lange afdronk de smaakpapillen prikkelen.

- Carpaccio van St-Jacobsnoten
- Gefrituurde scampi
- ...