



# STEFANO ANTONUCCI

## Verdicchio Castelli di Jesi Doc Classico Riserva

Ogni vino che esce dagli schemi della tradizione, parte da un'idea che nasce un po' per caso e un po' per scommessa. Ho sempre avuto la convinzione che il Verdicchio fosse uno dei pochissimi bianchi da potersi esaltare sia nella fermentazione che nell'affinamento in legno. Dall'utilizzo dei legni diversi, sia per tipologia che per grandezza, nasce lo "Stefano Antonucci" bianco, vino che esalta le caratteristiche di questa nostra grande terra marchigiana.

**Qualificazione:** bianco secco

**Uve:** Verdicchio Castelli di Jesi Doc Classico Riserva

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Esame visivo:** giallo intenso con riflessi dorati

**Esame olfattivo:** grandi sentori di frutta fino alle esotiche

**Esame gustativo:** un palato sapido e voluminoso, con affascinante finale

agrumato. Il segno aromatico della barrique non sovrasta la ricca vena fruttata

**Abbinamenti:** è uno dei pochi bianchi che per finezza ed intensità copre tutti i piatti escluse le carni di selvaggina.

*Each wine that comes out of traditional patterns starts from an idea born a little by chance and a little by wager. I've always had the conviction that Verdicchio is one of the few white wines which can be exalted either the fermentation or in wood refining. From the use of woods different for typology and size, was born the Stefano Antonucci White, a wine which exalts the features of our wonderful region, Le Marche*

**Qualification:** dry white

**Grape:** Verdicchio Castelli di Jesi Doc Classico

**Alcoholic strength:** 13,5% vol.

**To the eye:** intense yellow with golden reflections

**To the nose:** intense smell of fruit including the exotic

**To the taste:** a sapid and voluminous taste, with an appealing sour ending. The aromatic mark of the barrique does not overhang the rich fruity vein

**Serve with:** one of the few white wines whose fineness and intensity makes it suitable for all courses except game

