

## ITALIA, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Collezione Belpoggio - Colonnara (met draaistop)

## VERDICCHIO DOC 'Collezione Belpoggio 'Colonnara

De Verdicchio-druif is zonder twijfel de oudste inheemse druif van de Marken. Het belangrijkste district van deze regio begint in 'Ancona', het is het uitgebreide Verdicchio-district waar twee D.O.C.'s onder vallen: 'Castelli di Jesi' en 'Matelica'. 'Castelli di Jesi' is het grootste gebied. In het landschap vinden we een reeks kleine stadjes (Montecarotto, Staffolo.), bijna allemaal middeleeuwse vestingstadjes, vandaar de naam 'Castelli di Jesi'. Hier vindt de Verdicchio-druif zijn perfecte biotoop. De wijngaarden zijn vrij hoog gelegen, op zo'n 350 tot 600 meter. De meest prestigieuze subregio mag de geografische aanduiding 'Classico' dragen, zoals de wijn die we u hier voorstellen. Het is een heerlijke 'Verdicchio' met een zeer mooi evenwicht en veel fruitigheid, hij laat zich zeer vlot drinken. Vanaf zijn eerste jaar fris te schenken (9 à 10 graden) bij allerlei visgerechten, wit vlees, groenten of als aperitief. Om het jeugdige te behouden, kan u hem best niet langer dan twee jaar bewaren. Lekker Italiaan!

Le verdicchio est sans aucun doute le cépage indigène le plus vieux des Marches. La zone la plus importante de cette région commence à Ancône, cette vaste zone du verdicchio qui compte deux D.O.C. : 'Castelli di Jesi' et 'Matelica'. 'Castelli di Jesi' est l'aire la plus étendue qui compte une série de petites villes médiévales fortifiées (Montecarotto, Staffolo.), d'où le nom de 'Castelli di Jesi'. C'est ici que le cépage verdicchio a trouvé son terroir de prédilection. Les vignobles sont situés à une altitude relativement élevée entre 350 et 600 mètres. La sous-région la plus prestigieuse porte l'indication géographique 'Classico', tout comme le vin que nous vous présentons ici. C'est un verdicchio savoureux au bel équilibre et au fruité agréable, un vin vif et gouleyant. Il est à boire dès sa première année bien frais à 9-10 degrés en accompagnement de plats de poisson, de viande blanche, de légumes, ou simplement comme apéritif. Nous vous conseillons de le boire dans les deux ans pour apprécier pleinement son caractère jeune et fruité. Un vin italien "delizioso" !

<b>Artikelnummer:</b>	670H
<b>Land:</b>	Italië
<b>Regio:</b>	Marche
<b>Appelatie:</b>	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
<b>Druivensoort:</b>	Verdicchio
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

<b>N°:</b>	670H
<b>Pays:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Marche
<b>Appellation:</b>	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
<b>Cépage:</b>	Verdicchio
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts