

FRATELLI BUCCI 2024

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Fratelli Bucci 2024 est un vin blanc des Marches, portant la désignation Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC. Élaboré entièrement à partir de Verdicchio, il est mis en bouteille à 13° d'alcool. C'est l'expression Classico du domaine. VIGNOBLES : Le domaine travaille des parcelles en coteau autour d'Ostra Vetere, Montecarotto et Serra de' Conti. Des sols calcaires et argileux, associés à l'influence de l'Adriatique toute proche. CONSEILS : À déguster à 10-12°C avec du poisson grillé ou des pâtes fraîches aux palourdes. Servez-le frais à table, en laissant une petite quantité se réchauffer graduellement pendant que les mets sont servis.

Tasting notes

Color

Paille brillant aux reflets verts.

Aroma

Pomme jaune, zeste de citron et poivre blanc ; net et précis.

Taste

Frais, juteux et harmonieux, avec une bonne matière et une tension minérale qui traverse le milieu de bouche.

Finish

Finale savoureuse et saline avec une précision minérale durable.

FRATELLI BUCCI À Ostra Vetere près de Senigallia, Villa Bucci a pris sa forme actuelle en 1983 sous Ampelio Bucci. Federico Veronesi a assumé la direction en juillet 2024, conservant l'équipe existante. Le Verdicchio est au cœur du travail du domaine, tandis que le Sangiovese et le Montepulciano poussent également sur la propriété. Ce millésime Classico provient d'un producteur associé aux grands fûts anciens en chêne de Slavonie, une approche de cave développée au fil des années de travail du domaine avec sa variété blanche principale.