



Italien



**Weinprofil
2016
Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC – Classico
Ottavio Piersanti**

Die Region Marken befindet sich in Mittelitalien zwischen Apennin und der Adria mit der Hauptstadt Ancona. Die mageren Böden dieser bergigen Landschaft und das vom Meer beeinflusste milde Klima erschaffen hervorragende Voraussetzungen, um exzellente Weine zu kreieren. Hier, inmitten der hügeligen Weinberge, ist der Sitz des Familienbetriebs Casa Vinicola Piersanti. Die Weinkellerei wurde 1955 von Giovanni Piersanti und seinen Kindern Silveria und Carlo gegründet. Heute, über 60 Jahre später, ist die Kellerei immer noch im Familienbesitz und hat sowohl im lokalen Markt als auch im Export beste Referenzen für eine hohe Qualität zu moderaten Preisen.

Mit seinem 2016-er Verdicchio ist Ottavio Piersanti ein außergewöhnlicher Wein gelungen, den Sie unbedingt probieren sollten: er hat eine strohgelbe, zarte Farbe, die sich mit dem Alter langsam in Gold verwandelt. Die Nase ist frisch, mit einem anhaltenden Duft von Blumen, Früchten und Anklängen von Bittermandeln. Auf dem Gaumen ist er dann von ausdauernd ausgewogenem Geschmack mit einem leicht bitteren Nachgeschmack, der für den Verdicchio charakteristisch ist.

Fein, elegant, einzigartig.

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	Ottavio Piersanti
Region:	Marken
Rebsorten:	100% Verdicchio di Castelli di Jesi
Boden:	Magere, kalkhaltige Böden
Ausbau:	Nach der Lese sofortige, sanfte pneumatische Pressung der Trauben. Für die anschließende alkoholische Gärung im Stahltank bei niedriger Temperatur wurde nur der Saft aus der ersten Pressung verwendet.
Alkohol:	12 % Vol.
Optimaler Genuss:	Bei 11-13°C jetzt bis Ende 2018
Küche:	Weißes Fleischgerichte, Vorspeisen, Pilze, Trüffel und gebratenes Gemüse. Die traditionelle Kombination ist mit Fischen, Krebstieren und Weichtieren.



Guido Keller
WEIN & KULTUR
Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087