

Mencaroni Isola

Verdicchio dei Castelli di Jesi

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Federico Mencaroni

Druivenras(sen): Verdicchio 100%

Streek & Land: Marken, Italië

Karakter: Rijke stijl Verdicchio met tonen van rijp wit fruit, groene appel, amandel, groene kruiden en een hintje toast. Volle inzet met romige structuur, zacht wit fruit, verfijnde zuren en een licht bittertje in de afdronk.

Wijnbereiding: Na de oost worden de trossen met druiven zacht geperst, de fermentatie vindt plaats op een temperatuur van 16°C. Na de fermentatie blijft de de wijn in RVS gedurende 14 maanden op zijn lie (dode gistcellen) met regelmatige bâtonnage. Hierbij worden de dode gistcellen door de wijn geroerd waarna ze weer langzaam neerdalen naar de bodem van de tank. Het contact met deze cellen zorgt voor extra structuur, complexiteit en aroma's in de wijn.

Producent & gebied:

Federico keerde na zijn studies en werk elders in 2010 terug naar zijn geboorteplaats Corinaldo om in het familiebedrijf te werken. Ondanks de uitdagingen van globalisering en landbouw blijft hij vastberaden. Zijn liefde voor zijn geboortestad en passie voor wijn houden hem verbonden met het gebied. Hij heeft zijn kennis en vaardigheden ontwikkeld met behulp van traditionele en oenologische expertise van zijn familie. Federico gelooft dat talent kan worden ontwikkeld door te leven tussen de wijngaarden en wijnkelders,

De wijngaarden herbergen een breed scala aan druivenrassen, van de iconische Verdicchio dei Castelli di Jesi tot de klassieke Montepulciano en Sangiovese. De wijngaarden worden gekoesterd met biologische landbouwpraktijken, waardoor de druiven hun unieke aroma's en smaken volledig kunnen ontwikkelen. Bij de oogst worden zorgvuldig de beste druiven geselecteerd, met de hand geoogst om optimale rijpheid te garanderen. Vervolgens worden de druiven zorgvuldig verwerkt, waarbij de most wordt verdeeld in verschillende delen voor verschillende wijnbereidingsprocessen.

Het terroir, met zijn kalkhoudende kleigrond en diverse blootstellingen, biedt de ideale omgeving voor de wijnstokken om te gedijen. Met aandacht voor duurzaamheid en vakmanschap, zorgt Federico ervoor dat de wijngaarden gezond blijven en jaar na jaar uitstekende druiven produceren.

Wijn & Spijs: Als aperitief, bij visgerechten, schaal en schelpdieren, blank vlees, (ook gerookt) in combinatie met anijsachtige smaken zoals dille, kervel en venkel, pasta en risotto's, salades, groentegerechten zoals artisjok.

Overige informatie: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC is een appellatie gelegen rond de gemeente Jesi in de regio Marche, tussen de provincies Ancona en Macerata. Het woord "castelli" betekent in het Italiaans "kasteel", wat een verwijzing is naar het oude bestuurssysteem van de gemeenten in dit gebied, dat dateert uit de Middeleeuwen.