

TOMBOLINI



Castelfiora 2020

Castelfiora è un nome che rappresenta la storia della famiglia Tombolini e dei Castelli di Jesi. Il suo nome fu coniato da Giovanni Tombolini nel 1972, dall'unione del Torrione del Cardinale Albornoz (XIV sec), simbolo del Castello di Staffolo e proprietà di famiglia, al nome di sua moglie Fioretta. Un vino straordinario, in cui le caratteristiche uniche del Verdicchio, in particolare la sua ineguagliata longevità tra i bianchi autoctoni d'Italia, si sposa con una intatta freschezza anche dopo lustri di affinamento in bottiglia. Il vino, prodotto interamente da uve raccolte a mano è frutto della selezione dei migliori appezzamenti della tenuta Tombolini e affina per 12 mesi in barili di rovere francese e otri di ceramica.

I suoi colori rimandano all'argilla e all'arenaria che gli conferiscono allo stesso tempo potenza e finezza. La sua immagine vede al centro il Torrione dorato, poggiato sulla vena di arenaria che scorre sotto Staffolo e circondata dai vigneti che da secoli lo hanno reso noto come il "Colle del Verdicchio".

Classificazione

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Annata

2020

Uve / Zona Produzione

Verdicchio in purezza, Staffolo - vigneti Tombolini

Epoca di Vendemmia

Uve interamente raccolte a mano nella II decade di ottobre

Vigneto

Terreno collinare, argilla e Arenarie di Borello. Altitudine media 230 m.s.l.m. Esposizione: sud-est.

Guyot - 3.500 ceppi/ha. Resa: 70 q.li/ha (2kg pianta)

Grado Alcolico

14% vol

Produzione

10.000 bottiglie

TOMBOLINI

Vigneto

Le uve provengono dai migliori vigneti della tenuta Tombolini a Staffolo, con le vigne più vecchie di 50 anni piantate da Giovanni Tombolini nei primi anni '70; da suoli argillo-sabbiosi che donano al contempo potenza e finezza olfattiva. Nella seconda decade di ottobre le uve sono raccolte e selezionate a mano in cassette e portate rapidamente in cantina dove i grappoli vengono caricati interi nella pressa per la spremitura.

Vinificazione

Sapiente pressatura – che reinterpreta tecniche antiche (Champagne) - e selezione accurata del mosto fiore, inizio di fermentazione in acciaio, e che prosegue in contenitori di legno e ceramica.

Buona parte del vino si affina in barili di rovere francese per circa 12 mesi. Una frazione passa attraverso macerazioni di diverso tipo (incluso in otri di ceramica) con la finalità di esaltare la tipicità del varietale.

Note Degustative

Colore giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Il primo impatto olfattivo è netto ed elegante con note di fiori bianchi, timo, menta, origano, melone verde ed albicocca. Note delicate di vaniglia con leggero sentore di pasticceria, chantilly. All'assaggio è un vino di grande struttura, balsamico con ottima corrispondenza naso bocca. Al palato armonico con leggera nota di rovere con delle intriganti note "verdi". Grande freschezza e sapidità, lungo in bocca e di grande equilibrio. Potenzialità di ulteriore evoluzione in bottiglia per non meno di dieci anni.

Abbinamenti

Perfetto con tutti i piatti di frutti di mare, molluschi e crudità. La sua struttura suggerisce l'abbinamento anche con piatti a base di funghi e tartufi, formaggi semi stagionati e carni bianche.

Vendemmia 2020

Tra le migliori vendemmie del ventennio.

L'inverno non troppo rigido ha permesso un germogliamento equilibrato ed omogeneo. Una primavera con temperature alte e buone precipitazioni ha assicurato un'ampia riserva idrica per superare l'estate asciutta ed assolata che è seguita. Sporadiche piogge estive hanno permesso di mantenere un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una giusta velocità di invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Perfetto l'agostamento dei tralci, segno tangibile che le piante hanno indirizzato in estate le proprie risorse verso i grappoli. Le forti escursioni termiche nel periodo di maturazione (anche maggiori di 20 °C) hanno permesso di ottenere grappoli sani e preservare il patrimonio acido delle uve, mantenendo grande potenzialità aromatica e freschezza. La progressiva e uniforme maturazione ha permesso di ottenere un vino semplicemente straordinario.