

TOMBOLINI



Doroverde 2020

Doroverde nasce dalla ricerca di equilibrio tra il carattere vibrante del Verdicchio e la sua eleganza, tra la sua classica freschezza e bevibilità con una distintiva finezza. L'obiettivo è perseguito tramite il perfezionamento di ogni passaggio, dalla selezione delle uve – tutte dalle tenute Tombolini e raccolte a mano – alla cantina, dove il vino è affinato in acciaio e cemento. Il suo nome rimanda ai Dori, Greci da Siracusa fondatori di Ancona; ai colori delle campagne dei Castelli di Jesi e al loro frutto più conosciuto: il Verdicchio. La sua veste è bianca, come il calcare dei suoli che gli donano peculiare sapidità. La sua immagine è Staffolo, sotto la neve. Un filo d'Arianna attraversa il paese, un percorso reale ma anche una macchina del tempo che segue la vena di argille azzurre che unisce i luoghi da cui la famiglia Tombolini ha storicamente prodotto Verdicchio: Staffolo, Cupramontana e San Paolo di Jesi.

Classificazione

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Annata

2020

Uve / Zona Produzione

Verdicchio in purezza (100%) / Staffolo - vigneti Tombolini

Epoca di Vendemmia

III decade di settembre / interamente raccolta a mano

Vigneto

Terreno collinare, argilloso nella parte più alta e più calcareo scendendo sul versante, Altitudine media 250 m.s.l.m.

Esposizione: est.

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

Grado Alcolico

13.5% vol

Produzione

25.000 bottiglie

TOMBOLINI

Vigneto

Le uve provengono da vigneti condotti secondo agricoltura biologica di circa 20 anni da suoli argillo-calcarei che donano peculiare sapidità. Nella terza decade di settembre le uve sono selezionate a mano con raccolta in cassette e conferite rapidamente in cantina dove i grappoli vengono caricati interi in pressa. Le operazioni vendemmiali sono sospese se le temperature sono troppo alte.

Vinificazione

Pressatura soffice a temperatura controllata e scelta accurata del mosto fiore, inizio di vinificazione al riparo dall'aria per avviare mosti integri ad una fermentazione in acciaio a circa 16 °C che si protrae per 20 giorni. Buona parte del vino si affina in acciaio su fecce fini per circa 6 mesi. Una frazione termina la fermentazione in contenitori di cemento con la finalità di aumentare la complessità e la piacevolezza del vino finito.

Note Degustative

Una grande luminosità arricchisce il colore giallo paglierino con riflessi verdolini tipici del Verdicchio. Il primo impatto olfattivo è coinvolgente con aromi di fiori bianchi ed un elegante agrumato di bergamotto e pompelmo giallo, per poi aprirsi con note più balsamiche caratteristiche, e di frutta gialla che ricorda l'albicocca. All'assaggio è un vino che mostra grande freschezza e sapidità bilanciate da volume e struttura. Lungo in bocca e di grande equilibrio. Potenzialità di ulteriore evoluzione in bottiglia per non meno di un lustro.

Abbinamenti

Ideale per accompagnare tutti i piatti di pesce, anche i crudi e sushi, piacevole con frittiture di crostacei. La sua struttura permette di abbinarlo anche con carni bianche dal sapore delicato.

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 sopra i 20 °C) hanno permesso di ottenere grappoli sani e preservare il patrimonio di acidi naturali dell'uva, mantenendo grande potenzialità aromatica e freschezza. La progressiva e uniforme maturazione ha permesso di ottenere un vino più equilibrato, sapido, fresco, senza note amare.