

# TOMBOLINI



## Doroverde

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

### 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)

### 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 manuale - reinterpretando tecniche antiche (Champagne) - 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.