



www.villabucci.com



Villa Bucci

Classico 2024

HISTOIRE :

Villa Bucci, domaine emblématique des Marches, entre dans une nouvelle ère. En juillet 2024, la propriété a été rachetée par la famille Veronesi, fondatrice du groupe Oniverse (anciennement Calzedonia), également à la tête de Signorvino et de plusieurs projets viticoles en Italie. Ce rachat marque une volonté affirmée de préserver l'âme artisanale du domaine tout en lui apportant une énergie nouvelle. Le domaine, situé à Ostra Vetere, s'étend sur 31 hectares de vignes, dont 25 hectares de Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC et 6 hectares de Montepulciano et Sangiovese pour les cuvées Rosso Piceno DOC. La production annuelle avoisine les 150 000 bouteilles, toutes issues de viticulture biologique, pratiquée depuis 1999. L'équipe historique est conservée, et Ampelio Bucci, fondateur visionnaire, reste conseiller externe. La vinification est désormais dirigée par Gianni Gasperi, qui poursuit le travail initié avec le regretté Giorgio Grai, œnologue légendaire ayant marqué l'identité du domaine. « Nous avons à cœur de faire rayonner ce joyau des Marches, tout en respectant ce qu'Ampelio Bucci a construit avec passion et exigence. » – Federico Veronesi, directeur général

APPELLATION :	Castelli de Jesi DOC
RÉGION :	Marche
VIGNES:	Verdicchio, 37 à 50 ans, 350m alt.
VITICULTURE:	Bio, sans herbicide ni pesticide
SOLS:	Calcaire avec 30% argile
DEGRÉ ALCOLIQUE :	13%

VINIFICATION:

Fermentation en cuve inox, 5 parcelles vinifiées séparément, puis assemblage des lots et élevage en cuve inox pour préserver la pureté aromatique

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 12- 14°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune aux reflets verts dévoile au nez des arômes de pomme, poire, amande fraîche, camomille, acacia et sauge. Une minéralité saline souligne son élégance.

En bouche, l'attaque est ample et soyeuse, équilibrée par une belle tension. L'amertume typique du Verdicchio s'exprime avec finesse. La finale, longue et fraîche, révèle une subtile touche crayeuse.

ACCORDS :

Risotto aux asperges et copeaux de pecorino, Ris de Veau, Filet de bar rôti, crème de fenouil et zestes de citron

