

2024 Anno Uno Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore BIO

Col di Corte | Marken

Anno Uno ist einer von zwei reinsortigen Verdicchio des Weingutes Col di Corte. Das in den Marken liegende Bio-Weingut schaffte Weine unter dem Leitspruch "Cantina e non azienda. Vino e non prodotto." [Ein Weingut, kein Unternehmen. Wein, kein Produkt]. Mit viel Herzblut und ohne wirtschaftlichen Druck bewirtschaftet das Weingut Weinberge und Keller biologisch und naturbelassen. Die Trauben für den Anno Uno stammen aus einer nach Südosten ausgerichteten Einzellage. Die Trauben werden stark ertragsreduziert und in der Regel zu Beginn der Lesezeit Ende August/Anfang September geerntet. Der gewonnene Most wird spontan mit wilden Hefen vergoren und im Edelstahl ausgebaut. So entsteht ein frischer, strukturierter und trinkiger Verdicchio mit klarem Charakter, angenehmer Mineralität und guter Länge.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Kräuter, weiße Blüten, Zitrone
Geschmack	komplex, lebhafte Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Muscheln in Weißwein, Garnelen in Knoblauch, Fischtapas

Produzent

Bio ist für Giacomo von Col di Corte keine Spezifikation, keine Marke, nicht nur ein Wort, sondern alles, was dieser Begriff zusammenfassen soll. Es ist eine Landwirtschaft, es ist Respekt vor der Natur in dem Bewusstsein, dass Landwirtschaft ein Eingriff des Menschen in die Natur ist. Die Natur würde spontan ganz andere Ergebnisse hervorbringen Wo heute ein Weinberg oder ein bebautes Feld ist, wäre ein Wald oder ein einfaches Gewirr von Brombeeren, das Wort, das diesen Ansatz am besten zusammenfasst, ist:

Agrarökologie. Col di Corte produziert Wein mit der Absicht, eine Ressource (kein Produkt) anzubieten, die gesund und angenehm ist und einen hohen Trinkgenuss bietet. Giacomo ist davon überzeugt, dass das Handwerk in jedem Arbeitsbereich heute die siegreiche Waffe in einer Welt ist, in der das industrielle Modell seine Grenzen, wenn nicht gar sein Scheitern gezeigt hat. Heute sind es die Handwerker, die uns lehren sollten, wie man lebt, diejenigen, die durch ihre Erfahrung, ihr Wissen und ihre Tradition, durch ihre Kultur, um nur ein Wort zu gebrauchen, in der Lage sind, etwas Einzigartiges anzubieten.

Gründungsjahr	2011
Anzahl der Mitarbeiter	4
Rebfläche	12,5 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	45.000
Rebsortenspiegel	Verdicchio (8H), Montepulciano (3H), Sangiovese(1/2 H), Cabernet Sauvignon (1H)

Col di Corte | Via San Pietro 19a | 60036 Montecarotto