

BONCI

Via Torre, 17 - 60034 Cupramontana (AN) - Tel. 0731 789129
Fax 0731 789808 - www.vallerosa-bonci.com - info@vallerosa-bonci.com

Anno di fondazione: 1962 - **Proprietà:** Giuseppe Bonci
Fa il vino: Sergio Paolucci - **Bottiglie prodotte:** 250.000
Ettari vitati di proprietà: 35 - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Valentina Bonci - **Come arrivarci:** autostrada A14 uscita Ancona nord, poi superstrada per Roma, uscita 15 per Cupramontana.

Davvero di qualità la produzione di Giuseppe Bonci che consta di vini agevolmente definibili "di precisione". Decisamente grande la prova offerta quest'anno dal San Michele: intenso, equilibrato, misurato e raffinato; lo segue il Piemonte Riserva, non uscito nel 2005 perché l'annata non è stata ritenuta all'altezza, si presenta nella versione 2006 appena al di sotto delle aspettative ma sempre ottimo. Eleganti e nitidi anche il Passito Rojano e il sempre buono Le Case.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. SAN MICHELE 2006



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Verdicchio 100% - **Gr. 14,5%** - € 14 - **Bottiglie:** 30.000 - Nobile frutto di "esperte" vigne di 40 anni, si mostra con un manto dorato cristallino e consistente. L'eleganza e la fragranza dei profumi di tiglio, pesca, acacia, pera, agrumi e semi di finocchio invitano immediatamente all'assaggio che non presenta nulla fuori misura. Corpo invidiabile, calore, verve alcolica sfumata da acidità e sapidità che donano naturale equilibrio. Nota di merito alla persistenza: lunghissima. Matura 6 mesi in acciaio. Filetti di persico con salsa al dragoncello.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO PIETRONE RIS. 2006

€ 18 - Venato di sfumature oro verde. Quadro olfattivo intenso e minerale ove si scorgono aromi di acacia, pesca, noce, agrumi canditi, fieno e pietra focaia. Assaggio pieno ed avvolgente con prepotente tenore alcolico, attaccato da sapidità e freschezza. Dotato di ottima persistenza è ancora "giovane" ma promette bene. Vendemmia a fine ottobre. Trancio di tonno alla sarda.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO ROJANO 2006

€ 20 (0,500) - Bellissimo ambra, cattura con eleganti soffi di botrite, confettura di mela cotogna, miele, fichi secchi, vaniglia, caramella d'orzo e note agrumate. Offre note minerali, freschezza, persistenza e dolcezza mai invadente. Barrique. Pecorino

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP. LE CASE

€ 15 - Varietale, profumato di pesca e vivacizzato da cenni minerali, iodati e di erbe aromatiche. Ottima struttura gustativa, avvolgente ed equilibrata, di buona freschezza e sapidità. Parte delle uve fermenta in barrique. Gamberoni reali con verdure

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT 2004

€ 18 - Fine perlage, offre eleganti aromi di nocciola, erbe aromatiche e frutta. Con moso e fresco, epilogo lungo e citrino. Metodo Classico. Riso con il granchio.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. MANCIANO 2007 - € 10

Naso di frutta, erbe aromatiche e sensazioni marine. Buon corpo, calore, morbidezza e adeguata sapidità. Acciaio. Branzino al forno.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. VIATORRE 2007 - € 6,50

Fiori e susina gialla. Corpo snello e grande sapidità. Acciaio. Gnocchetti con verdure

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO PIETRONE RISERVA 2004