



# VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

FAILONI

ITALIE, MARCHE

Antonio dirige le domaine familial qui s'étend sur 20 hectares sur les collines des Marches dans la vallée de Cesola. Depuis 1990, le vignoble se consacre à la production de trois vins et une huile d'olive grâce à des méthodes de travail alliant innovation et tradition. Situées à 20 kilomètres de la mer à vol d'oiseau, les vignes bénéficient d'un microclimat et de l'influence des entrées marines ainsi que d'un sol où l'on retrouve des minéraux d'origine marine. Les vins sont pleins de personnalité typique de la région des marches mais accessibles à tous.

[Découvrez le Domaine Failoni](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biologique

**Superficie totale:** 1 hectares

**Encépagement:** verdicchio

**Âge des vignes:** 12-13 ans

**Densité:** 3400 pieds/ha

**Vendange:** Manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Les raisins sont lentement pressés avec des pneumatiques horizontales. Le vin est fermenté dans des cuves de inox avec des températures contrôlées de 15 à 18 degrés celsius.

**Élevage:** En cuve inox pendant 6 mois sur lies.

## MODE D'EMPLOI

**Potentiel de garde:** 1-3 ans

**Notes de dégustation:** Un beau vin de fraîcheur, de richesse et de salinité. En bouche, une pointe de citron et de pomme suivi d'un beau gras texturé rappelant l'amande fraîche et le beurre. Une finale iodée et complexe.

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)