

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2007 - Ripa Marchetti



Un'azienda giovane, poco presente sui media, che opera a Maiolati Spontini, nel cuore della denominazione marchigiana, dove lavora un vigneto di una trentina d'anni, mantenendo molto basse le rese.

La cosa che più mi ha colpito del Verdicchio di Ripa Marchetti è la bevibilità: per carità, non è un mostro di complessità, ma ne berresti una bottiglia intera senza fermarti!

E' un bianco fresco e godibilissimo già al naso, dove i profumi sono quelli classici di biancospino e fiori di campo, intervallati a sentori di frutta fresca a polpa bianca e agrumi. In bocca conferma la freschezza con una decisa verve acida, una bella sapidità, una equilibrata fruttosità. Nel finale, abbastanza lungo, arriva un piacevole retrogusto ammandorlato, che ci accompagna verso il prossimo sorso.

Vino dalla struttura semplice e lineare che abbinerei ad antipasti e primi di pesce non troppo impegnativi.

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2007 - Prezzo: 9-11 euro
Az.Agr. Ripa Marchetti
Maiolati Spontini (AN)
Tel: 3337376888

Email: info@ripamarchetti.it

Franco Santini
Assaggiato a dicembre 2008



RIPA MARCHETTI

AZ.AGR. RIPA MARCHETTI
DI RIPA MARIA FRANCA
MAIOLATI SPONTINI (AN) - ITALY
TEL. +39. 333.7376888

WWW.RIPAMARCHETTI.IT
INFO@RIPAMARCHETTI.IT



DICONO DI NOI
about us

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE

Un vino pieno, complesso e profumato che nasce da un vigneto di oltre 30 anni con basse rese per ceppo. L'escursione termica favorita dalla particolare esposizione del terreno dona al vino freschezza e note fruttate. In cantina i grappoli vengono lavorati a basse temperature e fermentati con lieviti selezionati, che preservano ed esaltano gli aromi primari del frutto. Il vino è equilibrato, fragrante e con una buona persistenza finale.

A full bodied, harmonious and complex wine.

The over 30 years old vineyard produces naturally low yields.

The temperature range, favoured by the particular soil exposure, makes the wine fresh and fragrant. In the winery, the chilled fruit was pressed and cold settled before being racked and warmed for fermentation.

Cold fermentation techniques and selected yeast strains were employed to retain aromatic characters.

With excellent balance and intensity of flavour this wine is crisp and fruity in style, finishing with great persistence.



RIPA MARCHETTI

EDIZIONE 2009

Le Marche da Bere

Guida ai vini, alle cantine, ai prodotti tipici del territorio

Le Marche da bere



I vini degustati / Tasted wines
 • Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2007

● 232



Italian and English version

PRIMAPAGINA EDITORE
 www.agenziaprimapagina.it

Associazione Sommelier
 AIS MARCHE



MARCHE / ANCONA



RIPA MARCHETTI

Ripa Marchetti

Via Fonte Santa Liberata - 60030 Maiolati Spontini (AN)
 Tel./Fax 0733.231390
 www.ripamarchetti.it - info@ripamarchetti.it

Ripa Marchetti è una giovane azienda agricola nata nel 2006 a Maiolati Spontini, nel cuore del cuore delle terre del Verdicchio. I vigneti aziendali, orientati a nord-ovest, si estendono su una superficie di 6 ettari, due dei quali appena reimpiantati. Proprietario: Maria Franca Ripa. Enologo/Enoteorico: Giovanni Campodorico. Vendita diretta in cantina: sì. Visite all'azienda: sì, su prenotazione. Visite ai vigneti: sì. Saletta di degustazione: no.

Ripa Marchetti is a young farm set up in 2006 in Maiolati Spontini, in the heart of the Verdicchio area. Its vineyards face north-west and cover an area of 6 hectares, 2 of which have been recently replanted. Owner: Maria Franca Ripa. Oenologist/Wine Making Expert: Giovanni Campodorico. Direct sale at the winery: available. Visits to the company: available, on booking. Visits to the vineyard: available. Tasting room: not available.

Ripa Marchetti

Ripa Marchetti Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2007

Uve: verdicchio 100% - Alcol: 13,5% - Prezzo in cantina: €5,90. Cristallino e di buona consistenza, è di colore giallo paglierino carico. Al naso arriva con buona intensità dei profumi, che iniziano con il fruttato di pesca a polpa bianca e sfumano sul floreale di fiori bianchi caldi, come il gelsomino ed il sambuco. All'assaggio è secco, di corpo, abbastanza fresco ed equilibrato con nota alcolica leggermente disidratante. Temperatura di servizio: 12-14°C.



Grapes: verdicchio 100% - Alcohol: 13.5% - Price at the winery: €5.90. Deep, clear and dense straw yellow colour. Intense nose with initial fruity aromas of white peach, followed by flowery aromas of warm white flowers like jasmine and elder. Dry, full-bodied and quite fresh and well-balanced on the palate, with alcohol slightly tending to dry. Serving temperature: 12-14°C.

LA LEGENDA

Come si legge la guida

Nella parte introduttiva di questa 1ª edizione, abbiamo ritenuto utile offrire un panorama il più possibile divulgativo dell'arte della degustazione e delle tecniche di abbinamento cibo-vino. Ampio spazio è stato anche riservato alla divulgazione delle Doc e delle Doc delle Marche. A seguire si è anche tracciato un panorama delle eccellenze gastronomiche attraverso una esaustiva panoramica sui prodotti Dop, Igp e Tradizionali. Seguono naturalmente le schede delle aziende, divise nelle diverse province marchigiane da nord a sud: Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata e Ascoli-Piceno-Fermo.

Un cartoncino da sei bottiglie, dichiarato dai produttori stessi.

Il grappolo
 È il simbolo prescelto per visualizzare il risultato della degustazione. In base al punteggio ottenuto viene associato a ciascun vino un numero di acini colorati all'interno del grappolo:

- 3 acini colorati indicano vini con punteggio inferiore a 75 punti;
- 4 acini corrispondono a un punteggio compreso tra 75 e 79
- 5 acini indicano etichette che hanno raggiunto tra 80 e 84 punti
- 6 acini indicano etichette con punteggio uguale o superiore ad 85

Le schede

In tutto 173, contengono una breve descrizione dell'azienda, la degustazione di due vini scelti della cantina e la segnalazione di altri vini prodotti.

Le degustazioni

Sono state effettuate alla cieca dalla commissione dell'Ais Marche, coordinate e presiedute dal dott. Claudio Modesti, seguendo la metodologia e la scheda organolettica utilizzate dall'Associazione Italiana Sommeliers che prevedono una valutazione con un punteggio in centesimi.

Di ogni vino viene fornita un'analisi organolettica ed è suggerita la temperatura ottimale di servizio. Sono inoltre indicati: tipologia, uvaggio, gradazione alcolica e un prezzo indicativo relativo all'acquisto direttamente in cantina di

Le eccellenze

Il 'Picchio', simbolo della Regione Marche, che testimonia il grande legame con il territorio, sta a significare l'eccellenza ed è stato assegnato a quei vini che hanno raggiunto il punteggio massimo di sei acini ed hanno particolarmente colpito i sommeliers degustatori nell'aspetto qualitativo, olfattivo e gusto/olfattivo, che è l'unico parametro soggettivo della scheda di degustazione.

L'inglese

Tutti i testi della guida hanno la corrispondente traduzione in lingua inglese, sia nella parte introduttiva che nella parte dedicata alle aziende. Gli spazi riservati all'inglese sono indicati con il simbolo della bandiera.



Nella foto la commissione di degustazione di Ais Marche al completo

HOW TO READ THE GUIDE When drawing up this edition, we thought it useful for readers to know the tasting techniques used by sommeliers for the analysis of wines. A brief description of local cuisine with its typical and traditional products is also provided, followed by the company's files divided according to the different territories. THE FILES which are in total 173, contain a brief description of the company, the wine tasting notes of its two most important wines and the indication of the other wines produced. TASTINGS were carried out at random by the Ais Marche commissions according to the method of the Italian Association of Sommelier based on a scale from 0 to 100. The following information is provided about the two tasted wines: type, grapes, alcoholic strength and indicative price at the winery proposed by producers themselves. An organoleptic description is provided for all wines tasted.

A BUNCH OF GRAPES is the symbol chosen to show the tasting result. According to the score obtained, a specific number of coloured grapes within the bunch is associated with each wine as follows:

- three coloured grapes indicate wines with a score lower than 75;
- four coloured grapes indicate wines with a score between 75 and 79;
- five coloured grapes indicate wines with a score between 80 and 84;
- six coloured grapes indicate wines with a score of 85 or higher.

THE BEST WINES in this guide, the 'Woodpecker', the symbol of the Marche region showing the strong bond with the territory, indicates excellence and has been assigned to the wines that have achieved the highest score of six grapes and have particularly impressed our tasters as to quality, olfactory and taste/olfactory sensations, which is the only subjective parameter of our tasting card. ENGLISH An English translation is provided for all the texts contained in the introduction and in the company's section of this guide. The spaces for the English version are indicated by the symbol of the British flag.