

slow wine

guida 2014

APIRO (MC)

Andrea Felici

Contrada Sant'Isidoro, 28
tel. 0733 611431
www.andreafelici.it
leo@andreafelici.it



9 ha - 35.000 bt

sconto -10%

“Sostenibilità in vigna e rigore in cantina: ecco i pilastri della crescita qualitativa e della fedele espressività territoriale dei vini”

VITA - Golden boy della movida o scrupoloso vignaiolo di Apiro? Potrebbero scontrarsi questi due lati dell'esuberante personalità di Leo, invece la realtà viticola è salda e non subisce distrazioni. Papà Andrea, uomo saggio di campagna e fine lavoratore, ha gettato le basi, Leo ha dato il guizzo vincente: è meticoloso, sa vinificare e comunicare. Per di più, nei suoi vini si respira il terroir. Se continua così, si diverta pure!

VIGNE - Lasciamo la parola a Leo e Andrea. «Curiamo in modo maniacale il terreno perché da lì nasce l'uva. In vigna non si usano regole stabili, perché in agricoltura non ci sono condizioni fisse. Si fa quel che serve, bisogna guardare il vigneto e capire ciò di cui ha bisogno. Non usiamo sistemi poiché la vigna deve essere stimolata a combattere e la chimica ne annulla le difese naturali».

VINI - Rigore varietale, nitidezza ed equilibrio risaltano con naturalezza nei vini Felici. Il territorio dà molto, ma le mani di Leo e Aroldo Beelli completano il cerchio. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Andrea Felici 2012** (○ 30.000 bt; 10 €) è un ottimo Vino Quotidiano. Un tripudio di aromi, ha sostanza espressa con corpo raffinato e progressivo, piacevole tensione acido-salina.

vino slow **CASTELLI DI JESI Ris. Cl. Il Cantico della Figura 2010** (○ 5.000 bt; 18 €) Impeccabile espressività del terroir d'Apiro. Sprizzano sentori minerali, finocchietto e anice che non lo irrigidiscono, ma integrano la trama fruttata. Il palato è tanto rigoroso quanto espansivo e dinamico, il finale salato traccia un solco verso il futuro.

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati, indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica



Slow Food Editore