


Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Il Cantico 2004 

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Andrea Felici (ex Il Salterello) 



Andrea Felici

Via S. Isidoro, 20 - 62021 Apiro (MC) - Tel. e Fax 0733 611431 - info@ilcantico.com

Anno di fondazione: 1978

Proprietà: Andrea Felici

Enologo: Alberto Mazzoni

Bottiglie prodotte: 20.000

Ettari vitati di proprietà: 2,5 + 1,5 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Leopardo Felici

Come arrivarci: dalla A14, uscita Ancona nord, prendere la SS76, proseguire per Jesi-Fabriano e seguire le indicazioni per Apiro.

Andrea Felici è ora affiancato dal figlio Leopardo, e il ricambio generazionale ha dato nuovo impulso alla piccola azienda. L'ufficio commerciale è a Jesi, ma il cuore produttivo si trova in contrada Sant'Isidoro, a mezza strada fra Apiro e Cupramontana. Il clima fresco preappenninico caratterizza la comunità montana del San Vicino, sul versante opposto di Matelica e impartisce ai Verdicchio di zona caratteristiche intermedie di entrambe le Doc. La nuova cantina è in costruzione, ma già dalla prossima vendemmia un'apposita struttura condizionata consentirà di mettere in cantiere un passo.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO IL CANTICO 2004

Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Verdicchio 100% - **Gr.** 13% - **€** 8 - **Bottiglie:** 5.000 - Paglierino molto luminoso, con nuance verdoline, piuttosto consistente. È tipico il timbro olfattivo di biancospino, acacia, pesca e mandorla dolce, reso più complesso da mineralità ed erbe aromatiche. Gusto pieno, appagante, sostenuto da spiccata componente acido-sapida. La notevole persistenza aromatica è prolungata da chiusura gradevolmente ammandorlata. Vendemmia a fine ottobre. Vinificato e maturato in cemento, sosta per tutto l'inverno sulle fecce fini. Grigliata mista dell'Adriatico.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO IL SALTARELLO 2004

Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Verdicchio 85%, a.v. 15% - **Gr.** 13% - **€** 5 - **Bottiglie:** 15.000 - Stretto parente della tarantella e della pizzica salentina, il saltarello marchigiano è ora oggetto di riscoperta. Particolarmente trascinate e frenetico, è detto anche "saltarello a terremoto". Al brio delle festività rurali si ispira il secondo vino dell'azienda, più semplice nei profumi immediati di ginestra e frutta estiva. Al palato è sapido, dinamico, di buona tenuta aromatica. Da vigne di trent'anni, vinificato in cemento come il precedente. Frittata di uova.

La qualità intorno ai 10 euro
Marzo/Aprile 2006 numero 20



83 : DOLCETTO D'ALBA 2003 / *La Cavourrina*
Via Brizzo, 23 - 12060 Grinzane Cavour (CN) - 0173 262188
Rosso Doc - Dolcetto 100% - 13% - € 10

La torrida annata 2003 ha fatto vivere un momento particolarmente delicato all' enologia italiana. Piogge quasi assenti e picchi di caldo africano hanno portato il più delle volte la vite in stress idrico, costringendo le radici ad andare a pescare acqua in profondità. Il terreno argilloso-calcareo di questo Dolcetto si è difeso a meraviglia, garantendo un' ottima maturazione delle uve. Rubino lucente, sfumato a bordo calice. Ha profumo compiuto, dispiega netto note di violetta, intensi toni di frutta selvatica, acconciati da cuoio e spezie. Al gusto è ricco di struttura ed equilibrio, cattura per la trama fenolica, capace di lasciare a lungo un' impronta di sé. Vinificato e maturato interamente in acciaio. Un vino "cucito" per un trittico d' agnello.



82 : VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO IL CANTICO 2004 / *Felici*
Via Sant'Isidoro, 20 - 62021 Apiro (MC) - 0733 611431
Bianco Doc - Verdicchio 100% - 13% - € 10

La stretta parentela del Verdicchio con il Trebbiano di Soave la dice lunga su come questo vitigno abbia regalato modi e maniere incredibili d' espressione. In molti si sono cimentati nel contenere la viva freschezza, a volte citrina, della varietà dalla buccia verdastra. Il Cantico ne rispecchia appieno i tratti salienti, presentandosi con un colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Un fil rouge salmastro conduce la fase olfattiva, disposta su tipiche sensazioni d' acacia e tiglio, belle note di pesca matura, mela limoncella e nespola, completata da tocchi vegetali che sanno di salvia e anice. Bocca di buon impatto, indirizzata sulla freschezza, piena e sapida, lunga nel finale. Un vino che "vede" solo acciaio, da linguine in bianco ai frutti di mare.



DECANTER World Wine Awards 2007

Medaglia di Bronzo



VIII SELEZIONE NAZIONALE VINI DA PESCE 2007

Diploma di Merito



**8^a Selezione Nazionale
Vini da Pesce**

DIPLOMA DI MERITO AL VINO
**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
CLASSICO 2005**
categoria vini bianchi secchi tranquilli d.o.c. e d.o.c.g.

PRESENTATO DALL'AZIENDA
FELICI ANDREA
APIRO (MC)

ANCONA
10-11-12 MAGGIO 2007

REGIONE MARCHE PROVINCIA DI ANCONA A.S.N.A. - ASSOCIAZIONE SINDACALE RICA I
AGRICOLTURA DELLA C.C.I.A.A. DI ANCONA

Il Presidente della Commissione di Valutazione
Giuseppe Martelli

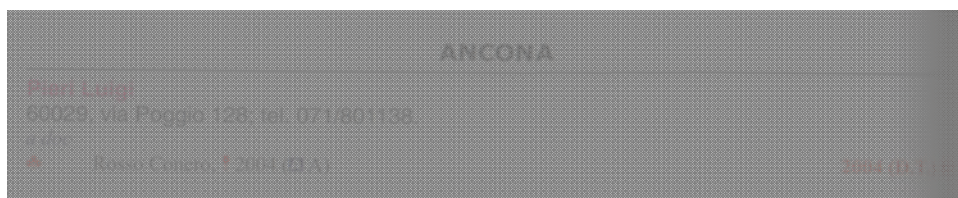
E.R.F.
ENTE REGIONALE PER LE
MANIFESTAZIONI FIERISTICHE
Il Presidente Dante Merlonghi



Guida I Vini di Veronelli 2008

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Il Cantico 2005 **85**

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Il Cantico della Figura **87**



APIRO (Macerata) *Uscita autostradale:* Ancona nord (A14)

Azienda Agricola **Felici Andrea**

62021, via Sant'Isidoro 28; tel. 0733/611431, fax 0733/611431.

leo@andreaefelici.it; www.andreaefelici.it

Proprietario: Andrea Felici. *Enologo:* Alberto Mazzoni, anche responsabile della conduzione agricola. *Ettari vitati totali:* 4.

a doc

- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, 2005 (ha 3 | 15.000 | A) **2005 (G.B.) 85**
- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Il Cantico della Figura, 2005 (ha 1 | 5.000 | C) **2005 (G.B.) 87**



ASCOLI PICENO (*Uscita autostradale:* San Benedetto del Tronto (A14))

Azienda Vitivinicola **Velonosi Ercole**

63100, via dei Biancospini 11; tel. 0736/341218, fax 0736/346700

info@velonosivini.com; www.velonosivini.com

Proprietario: Ercole Velonosi, Angelina Profi Velonosi e Paolo Cariani. *Enologo:* Annalisa Pogli. *Kana Cariani.*

Le Miko Esposito. Agronomo: Claudio Piccinillo. *Ettari vitati totali:* 105.

a doc

- ★ Valeno Vini Solare, 2005 (140.000 | D) **2005 (D.T.) 85**
- ★ Montepulciano d'Abruzzo, 2005 (1.250.000 | A)
- ★ Rosso Piceno, 2005 (1.250.000 | A)
- ★ Rosso Piceno Superiore Piccolando, 2003 (1.200.000 | A)
- ★ Rosso Piceno Superiore Riserva del Duca, 2003 e 2004 (1.400.000 | D) **2004 (D.T.) 85**
- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, 2006 (140.000 | A) **2006 (D.T.) 85**

a non doc

- ★ Langhe di Villa Angela Marche Bianco, 2005 (113.000 | A) - *sauvignon*
- ★ Lado Marche Rosso, 2003 e 2004 (1.100.000 | D) - *montepulciano, corvina, cabernet sauvignon e merlot*
- ★ Picorina Marche, 2006 (12.000 | A) **2006 (D.T.) 85**
- ★ Réve di Villa Angela Marche Chardonnay, 2005 (113.000 | B) **2005 (D.T.) 87**
- ★ Villa Angela Marche Chardonnay, 2005 (143.000 | B)

BARBARA (Ancona) *Uscita autostradale:* Serravalle (A14)

Azienda **Santa Barbara**

60010, borgo Mazzini 35; tel. 071/9674249, fax 071/9674263

info@vinsantabarbara.it; www.vinsantabarbara.it

Proprietario: Stefano Antonucci. *Enologo:* Pier Luigi Lorenzini, anche agronomo. *Ettari vitati totali:* 40.

a doc

- ★ Rosso Piceno Marche da Monte, 2003 (112.000 | A) **2003 (D.T.) 85**
- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi, 2004 (1.000.000 | A)
- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Nighe, 2006 (1.100.000 | B) **2006 (D.T.) 85**
- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Stefano Antonucci, 2005 (112.000 | C) **2005 (D.T.) 87**
- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Tardivo Ma Non Tardo, 2002 (14.000 | B)
- ★ Verdicchio dei Castelli di Jesi Nalazio, 2004 (110.000 | A)

650 | MARCHE