

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati



Slow Food Editore

APIRO (MC)

Andrea Felici

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

8 ha - 30.000 bt

vende in cantina

VITA - Dopo essere cresciuto in campagna e aver maturato esperienze nell'alta ristorazione italiana e inglese, nel 2005 Leo Felici ha deciso di tornare a casa per fare il vignaiolo e aiutare il papà Andrea. «Con l'uva porto nel bicchiere un pezzo di questo territorio incontaminato, uno dei più belli al mondo. Qui terreno, clima e montagna sono il presupposto perfetto per il Verdicchio», sostiene Leo. L'amore per la terra è spasmodico, la passione tanta e dai suoi vini tutto ciò traspare con evidenza.

VIGNE - «Il segreto è valorizzare la terra. Non mi piace la poesia: osservo una tecnica, cerco di capirla e, se adatta, la applico al vigneto. Non ho regole, ogni giorno faccio quello che serve per la pianta e cerco di mantenere vivo l'ecosistema», ci dice ancora Leo. Leggera rimozione del terreno e sovesci, concime stallatico alla bisogna e nessun intervento chimico sono i modi per rispettare la terra. A San Francesco e Ca' di Chiocco i 6 ettari situati in zone alte e fresche, su suoli che danno salinità.

VINI - Sono in continua ascesa i Verdicchi di Leo, inconfondibili per rispondenza varietale, territorialità e brillantezza. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Il Cantico della Figura Ris. 2008** (O 5.000 bt; 17 €) si esprime in una delle migliori versioni. Il naso progressivo e dinamico alterna note minerali, erbe aromatiche, anice e frutta. Il palato dritto, ampio e polposo si proietta in un finale incisivo e sapido, in cui si ritrovano l'altitudine dei vigneti e l'escursione termica. Sulla stessa linea, anche se con un pizzico di profondità in meno, il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Andrea Felici 2010** (O 25.000 bt; 9 €), moderno ma non stancante. Sembra di immergere il naso in un campo di fiori, per poi lasciarsi accarezzare il palato da un vino tonico e brillante.

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati, indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica