



Rodina Bucci se zabývá v oblasti Marche zemědělstvím již od 17. století. Celkem hospodaří na 400 hektarech půdy, přičemž jen 21ha jsou vinice osázené tradiční odrůdou Verdicchio dei Castelli di Jesi a 5ha odrůdami Sangiovese a Montepulciano pro Rosso Piceno DOC. Celkem 5 různých vinogradů je osázeno odrůdou Verdicchio (Villa Bucci, Belluccio, Montefiore, Baldo a Saturno) vždy s různými expozicemi a v různých nadmořských výškách, což zabezpečuje vždy vyvážená a komplexní vína. Vinařství vede slavný a charismatický Ampelio Bucci biologickou metodou. Svá vína vinifikuje v tradičním stylu. Hrozny sbírají ručně. Mošt prokváší a víno zraje ve velkých dubových sudech separátně dle vinic jeden rok. Následně se ochutná a tvoří finální směs. Vzhledem k charakteru a struktuře vína Bucci láhvuje svá vína vždy velice pozdě. Díky tomu jsou přirozeně stabilní a dokážou velice dobře a dlouho stárnout. Verdicchia od Bucciho patří mezi největší klasická a tradiční bílá vína Itálie.



Pongelli Rosso Piceno Bucci DOC

odrůda:	50% Sangiovese, 50x Montepulciano
vinice:	San Fortunato (15-40 let)
zrání:	minimálně 12 měsíců v sudech ze slavonského dubu o objemu 50hl a 75hl minimálně 6 měsíců v láhvi před uvedením na trh
barva:	rubínová, sytá, viskózní
vůně:	ovocná, malé červené plody, peckoviny
chuť:	suchá, kulatá, vyvážená, velice jemná s jemnou hladkou tříslovinou
kuchyně:	těstoviny, teplé předkrmy, ryby. Za teploty 14-16°C i k rybám
servis:	16°C, nechat dýchat, sklenice typu balon