

Jasci & Marchesani

Jasci & Marchesani è una delle aziende storiche della zona viticola della regione. La filosofia produttiva è atta a sviluppare e sottolineare al massimo l'espressione varietale di ogni vitigno. Vini strutturati, freschi e sapidi, in correlazione con le caratteristiche del territorio.

Jasci & Marchesani

Az. Agro - Biologica Jasci & Marchesani di Jasci N.

Via Colli II, 3/C - 66054 Vasto (CH) - tel. 0873364315 fax 0873380044 - info@jascimarchesani.it - www.jascimarchesani.it

- Responsabili della produzione: Nicola Jasci (Titolare), Vittorio Festa (Enologo) - Anno avviamento: 1960 - Vini prodotti: 12 -

•: 340.000 - Ettari: 35 vitati - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☛: sì - ☛: no

IL MIGLIOR VINO

Montepulciano d'Abruzzo Janù 2009 99

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: il suo assoluto monte estrattivo rende ogni contatto purissima crema. È tale il bilanciamento e la fusione, che ogni elemento, ogni spora atta a dar colore, profumo e sapore è sì indissolubilmente e bilanciatamente eufonica che la sua corale è come un acme sinfonico la cui risultante possanza è pura armonia. Un panno di crema di frutti del bosco e di dolcissimi balsami di un vergineo rovere di elevazione, che disvela aromaticità, pregnanza e limpidezza enologica esecutiva di suadanza totale. Non una macchia, un'alterazione, una pausa o un neo nell'emissione, non un vizio od un aspetto perfettibile nell'effusione, con la risultante che è una performance sensoriale di perfetta souplesse olfattiva e palatale. Uno fra i vini più ricchi equilibrati e nitidi che ho mai avuto l'onore di incontrare. Con il suo distillato di ricchissimo frutto che ha la dolcezza del burro di cacao e la polposità sublime della purea della polpa delle more. Un capolavoro anzitutto viticolo, quindi enologico, con un filologico, tecnico rispetto di codesta stupenda forza della natura.



Informazioni: ☞ - ☛: 06/08/13 - ☛: D - ☛: 7.000 - ☛: Montepulciano d'Abruzzo 85%, Cabernet 15%

GLI ALTRI VINI

CHARDONNAY RUDHIR HISTONIUM 2011 IP: 99

C: 33 - E: 33 - I: 33 - ☞ - ☛: 6.666 - ☛: Chardonnay

ROSATO BIOLOGICO 2012 IP: 96

C: 32 - E: 31 - I: 33 - ☞ - ☛: Montepulciano

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RUDHIR 2008 IP: 93

C: 32 - E: 30 - I: 31 - ☞ - ☛: 20.000 - ☛: Montepulciano

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NERUBÈ 2010 IP: 92

C: 32 - E: 29 - I: 31 - ☞ - ☛: 15.000 - ☛: Montepulciano d'Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2012 IP: 91

C: 32 - E: 29 - I: 30 - ☞ - ☛: 120.000 - ☛: Montepulciano

CABERNET SAUVIGNON HISTONIUM 2012 IP: 91

C: 32 - E: 29 - I: 30 - ☞ - ☛: 18.000 - ☛: Cabernet Sauvignon

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2011 IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☞ - ☛: 120.000 - ☛: Montepulciano

TREBBIANO D'ABRUZZO 2012 IP: 90

C: 30 - E: 30 - I: 30 - ☞ - ☛: 70.000 - ☛: Trebbiano d'Abruzzo

PECORINO ABRUZZO 2012 IP: 90

C: 30 - E: 31 - I: 29 - ☞ - ☛: Pecorino

RIESLING HISTONIUM 2012 IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☞ - ☛: 15.000 - ☛: Riesling

CHARDONNAY HISTONIUM 2012 IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ☞ - ☛: 40.000 - ☛: Chardonnay

Commento Conclusivo

Per giungere, attingere a certe vette qualitative, oltre alla natura e alla tecnica superlativa ci vuole l'umano amore. Che tutti i fattori, viticoli ed enologici orchestra ed ottimizza con totale applicazione, ardore, tensione alla superlativa esecuzione. Qui da parte di Jasci & Marchesani per questo mestiere, per questa magnifica professione ci deve essere un folle amore, così da portare il binomio uomo-natura sì vicino alla perfezione. Tale infatti la cremosa consistenza ultrapolposa, la suadanza gustativa acido-morbida, la limpidezza enologica esecutiva e l'assenza di qualsiasi nota ossidata rivelata in degustazione dai suoi Chardonnay Rudhir Histonium 2011 e Montepulciano d'Abruzzo Janù 2009, che essi conseguono la massima valutazione raggiungibile di 99 punti. E godendo della suadanza dolcissima di glassa di coniglio zuccherosa e d'uva, di banana e fiore, del suo Chardonnay Rudhir Histonium 2011, oppure godendo dello sciroppo medicamentoso alla mora nera e vanigliatissimo lampone, che così densamente, maestosamente, armoniosamente, si immaculati entrambi trasferiscono sì piacevolmente ai sensi, allora si comprende il merito umano in tale naturalistica e tecnica produzione. Due vini di massimo valore analitico e sensoriale che assieme ad un profumatissimo e levigatissimo, linfatico Rosato Biologico 2012 rappresentano l'odierna più alta capacità italica in tema di qualità dell'uva e del vino. Chapeau ammiratissimo al miglior bicchiere d'Italia per media organolettica assoluta (non un vino di Jasci & Marchesani inferiore ai 90 punti).

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 92,58 (+0,85%); QQT: 8,51

Indici complessivi: C: 31,58 - E: 30,25 - I: 30,75