



**TENUTA DI TAVIGNANO
PARTECIPA
A “COLLISIONI JESI”**

*l'evento nato dalla partnership tra “Progetto Vino” di Ian D'Agata
e l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (1-4 Settembre 2017)*

In degustazione

Domenica 3 Settembre 2017 – 15.30-18.30- Fabriano – Hotel Ristorante Marchese del Grillo

**Misco Riserva - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico 2015
Villa Torre - Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2016**

Cingoli (MC), 30 agosto 2017. **Tenuta di Tavignano, azienda vitivinicola delle Marche** acquistata nel 1975 da **Stefano Aymerich di Laconi** e dalla moglie **Beatrice Lucangeli** e guidata dal 2014 insieme alla nipote **Ondine de la Feld** –, **partecipa a “Collisioni Jesi”**, evento nato dalla partnership tra il “Progetto Vino” (coordinato da Ian D'Agata) del “Festival Agrirock” di Barolo ideato da Filippo Tarocco, con l'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

L'evento si svolgerà dal 1 al 4 Settembre 2017 nella città di Jesi, Camerano, Fabriano e Matelica.

Tenuta di Tavignano, nota nel mondo per la produzione di vini di pregio, in particolare il Verdicchio, fiore all'occhiello della cantina, partecipa alla manifestazione nella giornata di domenica 3 settembre 2017, offrendo in degustazione due eccellenze della sua produzione vinicola: il cru **Misco Riserva Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico 2015** e **Villa Torre Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2016**.

DETTAGLIO VINI TENUTA DI TAVIGNANO IN DEGUSTAZIONE

MISCO RISERVA CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO 2015

100% Verdicchio

Misco Riserva rappresenta l'espressione più rara e raffinata del concetto di terroir dell'azienda. A partire dalle uve del vigneto cru Misco, viene selezionato il vino che può evolvere al meglio in acciaio prima e in bottiglia poi. Tali affinamenti poco invasivi ne esaltano la ricca dotazione varietale, le note sapide e minerali, e ne predispongono le condizioni ideali per un lungo invecchiamento, mantenendo inalterata la vivacità aromatica. Dal colore giallo paglierino carico di riflessi dorati, al naso evoca sentori di frutta matura che ricordano la mandorla dolce, il biancospino e i fiori di ginestra. Gusto strutturato e persistente, con note minerali, di erbe officinali e di spiccata sapidità nel finale. Ideale in abbinamento a zuppe di pesce, crostacei, formaggi stagionati e carni bianche.

VILLA TORRE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE 2016

100% Verdicchio

Villa Torre proviene dai vigneti di Tavignano posti di fronte alla cantina, che guardano verso il mare, con esposizione ad est. La raccolta è effettuata a piena maturazione, quando vengono raggiunti l'equilibrio tra zuccheri e acidità e la corretta maturazione fenolica. La semplicità che intercorre nella fase di vinificazione (pressatura diretta senza prelievi macerazioni, fermentazione e breve affinamento in acciaio) è volta a valorizzare il potenziale del territorio e della natura del vitigno. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un aroma di frutta fresca, mela verde e frutti esotici, ricordando anche fiori di ginestra, fieno e mandorla dolce. Gusto tipico del Verdicchio con retrogusto leggermente amarognolo, succoso e rotondo in bocca. Perfetto in abbinamento ad antipasti, pesce e crostacei.

Il Progetto Vino di Collisioni arriva nelle Marche proponendo un “viaggio” alla scoperta dalla zona del Conero, dei Castelli di Jesi e Matelica assaporando le eccellenze del Bel Paese: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica, Rosso Conero, Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi, Colli Maceratesi Ribona, Serrapetrona, Pergola e Lacrima di Morro d’Alba

Di seguito il programma completo di degustazioni di “Collisioni Jesi”.

Venerdì 1° Settembre 2017 – Camerano - Sala Consiliare del Comune

Ore 9.30 Convegno “50° Rosso Conero”: Rosso come il Vino (Red as Wine) il presente e il futuro dei Rossi italiani: dalla vigna ai mercati, dalla cantina alla tavola.

Ore 15.00 Degustazione di Rosso Conero DOC e Conero DOCG Riserva.

Sabato 2 Settembre 2017 – Jesi – Hotel Federico II

Dalle ore 9.30 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 Degustazione di Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi - Ribona, Lacrima di Morro D’alba, Serrapetrona.

Domenica 3 Settembre 2017 – Fabriano – Hotel Ristorante Marchese del Grillo, in cui sarà presente Tenuta di Tavignano.

Dalle ore 15.30 alle ore 18.30 Degustazione di Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio Di Matelica Riserva Docg e Verdicchio di Matelica Doc.

TENUTA DI TAVIGNANO

Tenuta di Tavignano, nelle Marche, acquistata nel 1975 da Stefano Aymerich di Laconi, nobile dalle origini sarde e spagnole, e dalla moglie Beatrice Lucangeli, discendente da un’aristocratica famiglia marchigiana produttrice di vino dal lontano 1400, dal 2014 è gestita insieme alla nipote Ondine de la Feld – architetto e designer.

Dinamica e in continua evoluzione, fortemente impegnata a rispettare l’ambiente e a valorizzare il territorio e le sue varietà autoctone, l’azienda conta 230 ettari in un corpo unico, a 300 metri sul livello del mare, di cui 30 sono dedicati alla viticoltura (16 ettari al Verdicchio).

Tenuta di Tavignano è nota nel mondo per la produzione di vini di pregio, in particolare il Verdicchio, fiore all’occhiello della cantina, con una forte vocazione all’invecchiamento in nome della massima qualità. Dal 2014, con l’arrivo di Ondine de la Feld, è iniziata la conversione di tutti i vigneti ad agricoltura biologica.

*La gamma “classica” dei vini comprende: il cru Misco Riserva - Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico; il cru Misco - Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore e il cru Libenter - Rosso Piceno Doc; Villa Torre – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore; Cervidoni – Rosso Piceno Doc; Rosato – Marche Igp Rosato; Vigna Verde – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico; Pecorino – Offida Docg Pecorino; Passerina – Marche Igp Passerina; Barbarossa – Lacrima di Morro D’Alba Doc. Si aggiungono i vini più “giovani” e “naturali” dell’azienda, che fanno parte della linea “**I Love Monsters**”; Il Pestifero - Marche Igt Frizzante, La Vergine – Marche Igt Bianco, Il Tonto – Marche Igt Sangiovese.*

PER INFORMAZIONI STAMPA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 Milano T. +39 0236586889
Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302 E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Laura Marangon Cell. +39 3473754169 E-mail lauramarangon@fcomm.it
Isabella Sarti
Isabella Sarti Cell: +39 3428936295 Email: isasarti8@gmail.com