



DEGUSTAZIONI

Marche – Tombolini sceglie la bottiglia ad anfora per i suoi migliori Verdicchio



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 aprile 2022

Parliamo di anfora, ma non di quelle di terracotta che oggi sono tanto di moda. Parliamo di quella bottiglia, chiamata anfora, che per tanti anni ha caratterizzato il Verdicchio dei Castelli di Jesi e che oggi, purtroppo è stata abbandonata dalla stragrande maggioranza dei produttori del celebre bianco marchigiano.

Peccato. Si tratta di una delle (poche) bottiglie di origine e ideazione italiana che ha dato identità visiva ad un prodotto nostrano. Un po' come il fiasco per il Chianti.

Ebbene, andando controcorrente, [Tombolini](#), storica azienda marchigiana per celebrare i suoi 100 anni di storia, presenta le sue nuove annate nell'Anfora Tombolini "100 anni" contenitore che rivisita l'iconica bottiglia adottata dall'azienda già nel 1954. La nuova Anfora è verde come i riflessi del Verdicchio, lanciata come una renana, con il collo lungo e i fianchi appena accennati.

I Verdicchio dei Castelli di Jesi Castelfiora e Doroverde sono frutto del nuovo corso impresso dalla presenza di Carlo Paoloni, figlio di Fulvia Tombolini.

Fulvia è una donna coraggiosa che ha portato avanti, dagli anni '90, la tradizione di famiglia nonostante tutto e tutti.

Carlo, dopo un trascorso nella City, nel 2013 ha iniziato ad occuparsi dell'azienda studiando le potenzialità del Verdicchio e sperimentando nuovi contenitori e tecniche di vinificazione.



“L'idea di re-inventare l'Anfora e di usarla per i nostri vini di punta – spiega Carlo Paoloni pronipote del fondatore Sante – è un progetto su cui io e mia madre Fulvia ragionavamo da anni, legato alla nostra tradizione di famiglia. Una scelta che va controcorrente, che nasce dal mio punto di vista libero e non condizionato dalle logiche che finora hanno prevalso nella DOC. Crediamo che l'Anfora debba essere sinonimo di vini prestigiosi e di altissima qualità, oltre ad essere simbolo di un territorio e di un vitigno autoctono straordinario. Abbiamo la fortuna di avere un'identità, sarebbe un errore non valorizzarla”.

L'azienda Tombolini si estende su 30 ettari di vigneti gestiti in maniera sostenibile e praticando la lotta integrata. 8 ettari sono già in biologico certificato e i restanti sono in conversione.

Siamo a Staffolo, uno dei luoghi più vocati alla produzione di Verdicchio; un anfiteatro naturale nella zona sud della denominazione.

Il suolo, arenaria alternata a argille azzurre ricche di calcio, spinge le radici delle viti ad affondare nel terreno che dona vini di grande struttura, eleganza e longevità mantenendo le caratteristiche di freschezza.

Anche il clima caratterizzato da forti escursioni termiche e dalla ventilazione di provenienza marina, contribuisce alla perfetta maturazione e salubrità delle uve.



Ecco le nuove annate:

Doroverde 2020 – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Verdicchio in purezza; vigneti di circa 20 anni su suoli argillo-calcarei. Pressatura a grappolo intero, fermentazione in acciaio, sosta sulle fecce fini per 6 mesi, parte in cemento.

Un vino luminoso, che vuole rappresentare la tradizione del verdicchio. Esplosivo al naso, fiori e frutta. In bocca prevale la sapidità insieme alla freschezza. Un vino di volume e persistenza, dalla grande piacevolezza e bevibilità che ha una potenzialità di durata di alcuni anni.

Il nome Doroverde rimanda sia ai Dori, i greci siracusani che fondarono Ancona, sia al colore delle campagne dei Castelli di Jesi.



Castelfiora 2020 – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Verdicchio in purezza da vigne su suoli ricchi di argilla, arenaria e sabbia. Pressatura a grappolo

intero, inizio fermentazione in acciaio e fine in legno, maturazione legno e in otri di cemento per 10 mesi.

Le uve provengono dalle migliori parcelle aziendali e sono vinificate a grappolo intero; matura per un 50% in tonneau leggermente tostate. Accenni dorati illuminano il classico colore verdolino, l'olfatto si tinge di frutta e fiori a pasta gialla, di sbuffi erbacei e di note di spezie dolci. Morbido e vibrante al tempo stesso, rivela al palato sapidità e volume. In perfetto equilibrio risulta piacevolmente persistente. Un vino concepito per dimostrare la longevità del vitigno evolvendo in bottiglia per decenni.

Il nome Castelfiora è legato alla storia della famiglia Tombolini e dei Castelli di Jesi. Creato da Giovanni Tombolini nel 1972, unisce il nome della moglie Fioretta con quello del Torrione dell'Albornoz (XIV sec) del Castello di Staffolo, proprietà della famiglia.

<https://vinodabere.it/marche-tombolini-sceglie-la-bottiglia-ad-anfora-per-i-suoi-migliori-verdicchio/>