



Massaccio 2014, il Verdicchio di mezzo per qualità superiori

L'azienda vinicola Fazi Battaglia sa puntare sulla qualità, come nel caso di questo Verdicchio che mostra una giusta complessità sia al naso che al palato e che si distingue per persistenza.



La recente acquisizione da parte dei veronesi di Bertani, per [Fazi Battaglia](#), non ha spostato il focus dal **Verdicchio dei Castelli di Jesi** perchè l'azienda ha un vero e proprio cordone ombelicale con le [Marche](#), quasi come se l'una esistesse in virtù dell'altra.

Un nome di lunga data del **Verdicchio** che, per tanto tempo, ha offuscato la sua stessa fama riempiendo distese di scaffali da supermarket. Ma **Fazi Battaglia** non è solo sconti e prezzi aggressivi da supermarket. È una realtà che sa anche puntare sulla qualità, come nel caso del **Massaccio**, un vino che esprime una giusta complessità, sia al naso che al palato, e si distingue per persistenza.

Il **Massaccio** si pone a metà via nella gamma dei Verdicchio "che contano", appena sopra **Le Moie**, porta d'ingresso della tipologia, e sotto la versione riserva denominata San Sisto. Un giusto compromesso, quindi, per valutare le qualità del vitigno e della casa vinicola.



Degustazione Massaccio 2014 Fazi Battaglia

Giallo oro intenso e cristallino nella rifrazione della luce. Consistenza adeguata e ben visibile, anche considerando i 13,5 gradi di tenore alcolico. Le uve subiscono un processo di **criomacerazione** durante la vendemmia; questo non solo mantiene meglio le caratteristiche olfattive dell'uva prima della pigiatura, ma fa anche esplodere la tonalità del colore.

Difficile non riconoscere le qualità del vino. Per questo gli aggettivi **intenso, complesso e fine** sono di default di fronte al Massaccio. Esplode in un insieme di sentori che si uniscono in un'orchestra ben diretta. Mi accoglie il lato erbaceo del fieno essiccato e della camomilla per poi arrivare a scorza di arancia candita, ananas ben maturo, mela golden e fico. Non manca neppure di stuzzicare le corde delle narici con le spezie, come cannella e pepe bianco. Solo alla fine entra un ricordo di idrocarburo, giusto in tempo per i saluti. Inoltre sa essere perfettamente fine, visto che i vari profumi sono integrati e ben uniti fra loro.

Entra al palato dimostrando subito un bel calore e con una **morbidezza invidiabile** per la tipologia e l'annata. Ma la regina è la **sapidità** che ruba subito la scena all'acidità, valida ma che sembra essere sottotono al confronto. Poi ritorna il festival di frutta candita, a cui si aggiungono una spolverata di pepe bianco, una lacrima di miele e una leggera nota di vaniglia nella parte finale della degustazione. La **persistenza** è lunga e riesce a spostare le lancette dei secondi, dichiarando un ottimo tempo di permanenza. Quasi il vino si fa masticare e vuole farsi godere per molto tempo mentre lo degusto. Ha anche un ricordo amaricante, simile ai biscotti della pasticceria siciliana, ma non rinnega il carattere vero del vitigno. Ecco quindi che arrivano felce e rosmarino a delineare i tratti del Verdicchio, mentre quel lontano ricordo di idrocarburo serve per rendere ancora più complessa la scenografia..



Abbinamenti. Catalana di crostacei, tagliatelle all'aragosta, vitello tonnato o agnello fritto.

La scheda del vino

Nome cantina: Fazi Battaglia

Nome vino: Massaccio 2014 Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

Zona di produzione: Castelli di Jesi

Denominazione: Doc

Vitigno: Verdicchio dei Castelli di Jesi 100%

Tipologia: bianco, secco, fermo

Colore: giallo dorato

Titolo alcolometrico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 10°C

Calice: medio

Punteggio: 90/100

Azienda Vinicola Fazi Battaglia

Via Roma,117 – 60031 Castelplanio (AN)

www.fazibattaglia.com

Data di creazione

22/06/2017

Autore

morris-lazzoni