

Da Diari di viaggio

Fano 1997

31 dicembre

Dall'etichetta di un Verdicchio immaginario

"Vino bianco con rapidi riflessi verdognoli e bagliori corruschi se messo in controluce di candele di cera d'api pesaresi colate a mano nel settembre '94. Se messo in controluce a candele di cera d'api fanesi colate a mano nel settembre '94, acquisisce bagliori corruschi più tenui.

Il sapore è sapido, persistente, con retrogusto amarognolo di prunelle selvatiche delle forre di Fossombrone, e lieve sentore di viole mammole delle coste occidentali urbinate.

Fatto decantare in vetro soffiato di Calcinetto, esalta aroma di frutti del sottobosco di Serrungarina, con gusto rotondo, pieno, vinoso, leggermente amarognolo al palato.

Le uve, raccolte con forbici di acciaio inox delle fonderie di Senigallia, vengono pigiate da bambini di Bargni con piede non superiore al n. 35, ed il mosto fermenta in tini alloggiati in cantine di tufo scavate con le unghie da extracomunitari vaccinati.

Il vino viene affinato in botticelle di rovere per almeno tre anni, tre mesi, tre giorni, tre ore e tre minuti, e quindi messo in bottiglia nelle nostre cantine nelle notti di luna piena con umidità dell'aria non superiore al 36,412 %.

Dimenticavamo: la provenienza dell'uva è praticamente non determinata; il prezzo al contrario è molto determinato a ripulirvi le tasche."