

<https://www.vanityfair.it/vanityfood/vini/2017/05/26/vini-migliori-chef-famosi>

Giuseppe Iannotti / Verdicchio Il San Lorenzo

35 anni, autodidatta, Iannotti è lo chef di Kresios, ristorante 1 stella Michelin a Telesse Terme, in provincia di Benevento, nel cuore del Sannio. La sua cucina è audace, sperimentale, pur se legata alla tradizione del Sud Italia. «Sono un vero appassionato di vini: amo gli champagne, i grandi rossi, ma il mio vino preferito tra i bianchi è Il San Lorenzo, straordinario Verdicchio in purezza».



Verdicchio Il San Lorenzo, Fattoria San Lorenzo

Il San Lorenzo ha un acidità matura, con note di frutta bianca e di macchia mediterranea. Verdicchio 100%, Marche Bianco I.G.T., è un vino biodinamico che non viene vinificato tutti gli anni ed è prodotto solo in poche migliaia di bottiglie. «La differenza fra le varie annate è determinata esclusivamente dal clima», racconta il titolare Natalino Crognalenti. «Non ce n'è una più o meno buona dell'altra: ognuna è unica perchè la natura non replica mai lo stesso prodotto». L'azienda, a Castelli di Jesi, Montecarotto (AN) produce vini eleganti e ben strutturati, originali, di grande personalità. Abbinamento: primi piatti, pesce, formaggi semistagionati.