



ACQUISTATO IL .....

Offida DOCG Passerina 2023

2023

## Fresco e sapido



Quello presentato qui è un pregevole Offida DOCG Passerina, il Villa Angela di Cantina Velenosi. Nasce da uve provenienti dal suggestivo vigneto aziendale a Montepandone, nelle Marche, a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare. Qui il terreno di medio impasto tendente all'argilloso, dona carattere e struttura ai vini. L'autoctona Passerina, viene vendemmiata rigorosamente a mano nelle prime ore del mattino per preservare intatta la freschezza e la complessità dei grappoli. Dopo la diraspatura, le uve subiscono una crio-macerazione a 0°C per circa 8/10 ore, seguita da una soffice pigiatura. Solo il mosto fiore, il migliore, viene selezionato per la vinificazione. Quest'ultima avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, preservando così la freschezza e l'eleganza dei profumi. Segue una lunga fase di affinamento sulle fecce fini, che si protrae fino a fine febbraio. Durante questo periodo, le fecce vengono rimescolate settimanalmente, conferendo al vino una struttura ricca e complessa. Nel calice rivela un colore giallo luminoso con riflessi dorati. Al naso, note floreali di camomilla ed erbe balsamiche, accompagnate da un fruttato di pomacee croccanti, in particolare mela golden, e un tocco citrico di lime. Il gusto fresco e sapido, di buona struttura, è sottolineato da un finale minerale, lungo e persistente, che invita immediatamente a un nuovo sorso.

Tutto ebbe inizio per mano di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Correva l'anno 1984. L'head quarter dell'azienda si trova ad Ascoli Piceno, nel cuore delle Marche, a circa 20 chilometri dalle coste dell'Adriatico, a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare. I poderi aziendali si sviluppano tra le colline, dove suoli argillosi e fertili sono da sempre considerati ideali per la coltivazione della vite. Quattro aziende distinte situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, a cui si aggiunge un vigneto nella zona di Ancarano, in provincia di Teramo, e uno nella zona di San Marcello, provincia di Ancona, nei Castelli di Jesi. I vini Velenosi sono spesso premiati dalla critica più severa nazionale e internazionale e sono distribuiti in oltre 52 nazioni nel mondo. Oggi la produzione complessiva si aggira su circa 2 milioni e mezzo di bottiglie l'anno. Ma, come fanno sapere dall'azienda, i progetti in cantiere non sono ancora finiti.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	medio impasto tendente all'argilloso
<b>Esposizione</b>	
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Passerina 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Dopo la diraspatura le uve vengono lasciate crio-macerare in pressa per circa 8/10 ore. Successivamente avviene una soffice pigiatura e solamente il mosto fiore viene utilizzato per questo vino. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento si protrae fino a fine febbraio sulle fecce fini, le quali vengono rimescolate con cadenza settimanale per conferire al vino più struttura.
<b>Sensazioni</b>	Giallo luminoso con riflessi dorati. Gusto fresco e sapido, di buona struttura e con finale minerale, lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821