



ACQUISTATO IL

"Villa Angela" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico ~~2022~~ 2023

Il buon bianco dei castelli marchigiani



Un bianco dotato di una grande personalità, prodotto con uve Verdicchio provenienti da vigneti che si trovano nella zona originaria, e più antica, dei Castelli di Jesi. La raccolta avviene quando le uve sono leggermente surmature, in modo da ottenere una maggiore concentrazione di zuccheri e di aromi. Segue una pressatura molto soffice e una delicata fase di decantazione statica del mosto per eliminare tutte le particelle in sospensione. A quel punto si procede con la fermentazione, rigorosamente a temperatura controllata, e con una fase di affinamento in acciaio inox, fino al momento dell'imbottigliamento. Si ottiene così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante, con evidenti sfumature verdognole. Al naso, sensazioni di frutta dolce e fiori bianchi si integrano bene con una dolce nota di miele d'acacia. In bocca, invece, si caratterizza per una spiccata freschezza e per la perfetta corrispondenza con le dolci note percepite in precedenza. Un bianco dotato di buona struttura e un lungo e piacevole finale. Da provare accanto a un succulento piatto di linguine allo scoglio o, quando la stagione lo consente, con uno spaghettono ai ricci freschi.

Tutto ebbe inizio per mano di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Correva l'anno 1984. Il cuore 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.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	VERDICCHIO 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	13 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Spremitura e pressatura soffice di uve leggermente surmature, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox term condizionato
Sensazioni	Di spiccata freschezza, sono confermate note fruttate-floreali e il vegetale. Buona la struttura e la persistenza finale

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