



ACQUISTATO IL

Offida DOCG Passerina 2025

2025

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.

La Vigna	
Terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Passerina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	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.
Sensazioni	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821