ACQUISTATO IL .....

Pecorino Falerio DOC "Villa Angela" 2025 2025

Un bianco del territorio piacevolmente aromatico



Villa Angela, Falerio DOC è prodotto con uve Pecorino in purezza. Vitigno piacevolmente aromatico prodotto nelle Marche, quello usato per produrre questo prezioso bianco di Velenosi viene raccolto a metà settembre a mano, solo a perfetta maturazione. Le uve, raccolte in piccole casse, vengono conservate in celle a temperatura controllata fino al momento della lavorazione. Vinificazione in contenitori di acciaio termocondizionato. Al termine della fermentazione, il vino si affina in acciaio fino al successivo mese di febbraio, a una temperatura di circa 10 gradi, per mantenere intatto il suo ricco patrimonio aromatico. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con un bouquet complesso, elegante e armonico, che richiama sentori di frutta esotica e agrumi. Ma anche floreale di biancospino, fiori d'acacia, gelsomino e sentori di erbe aromatiche. In bocca, invece, la grande freschezza esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Acidità, freschezza e morbidezza convivono in un sorso appagante lungo ed elegante.

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 severe 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	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	PECORINO 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Dopo la presatura le uve vengono separate dalle bucce. Il mosto viene condizionato ad una temperatura di 5°C. Decantato per ottenere un mosto limpido viene fatto fermentare a temperatura controllate.
Sensazioni	Grande freschezza che esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Acidità, freschezza e morbidezza convivono in un sorso appagante lungo ed elegante.

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