ACQUISTATO IL .....

Passerina Marche IGT "Villa Angela" 2022

Bianco di bella struttura e perfetto equilibrio



Prodotta al 100% con uve Passerina provenienti dai vigneti aziendali di Ascoli Piceno, questo Villa Angela, Marche IGT è un meraviglioso bianco da aperitivo. Servito fresco, con un accompagnamento di piccoli stuzzichini, può letteralmente dare assuefazione. Difficile passare a una bottiglia diversa, quando poi giunge il momento di sedersi a tavola. In campagna la vendemmia richiede una grande cura. Vengono selezionati solo i grappoli migliori per essere avviati alla delicata fase di vinificazione che ha inizio con una pigiatura soffice, seguita da un repentino abbassamento della temperatura per favorire la decantazione del mosto. Subito dopo è il momento della fermentazione che si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una lenta fase di affinamento che si protrae fino a febbraio. E anche in questo caso, per preservare il ricco patrimonio aromatico dell'uva, la maturazione avviene in vasche di acciaio termocondizionate. Giallo luminoso con tenui riflessi dorati, questa Passerina si caratterizza per il suo bouquet piacevolmente floreale, che richiama i fiori bianchi, e fruttato, con sensazioni evidenti di mela e agrumi. In bocca è soprattutto fresco e sapido, dotato di una bella struttura e un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti.

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	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 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Criomacerazione delle uve a una temperature di 5°, seguita da una pigiatura soffice. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata fra i 13° e i 15°C. Il successivo affinamento si protrae fino a febbraio, avviene in vasche d'acciaio termocondizionate ad una temperatura di 10°C necessaria a preservare il patrimonio aromatico
Sensazioni	Freschezza e brillante sapidità. Ottima la struttura in grande equilibrio olfattivo con finale lungo e persistente.

© 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