



ACQUISTATO IL .....

**"Villa Angela" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 2023**

## Il buon bianco dei castelli marchigiani

**Svinando**

### 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 spiccate freschezza, sono confermate note fruttate-floreale e il vegetale. Buona la struttura e la persistenza finale

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 spicata 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 succulente piatto di linguine allo scoglio o, quando la stagione lo consente, con uno spaghetti 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.

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