ACQUISTATO IL .....

"Veronica" Pecorino Offida DOCG 2024 2024



La Vigna

Terreno	terreno misto sciolto con presenza di calcare
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	pecorino 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4-5 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione con selezione e raccolta in bins contenenti circa 50 kg di uva. Pressatura soffice con spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, resa in mosto fiore del 50%. Chiarifica statica a freddo dei mosti selezionati, fermentazione a temperatura controllata a 15°C per circa 30 giorni. Affinamento in acciaio per 2/3 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino; con un odore Fruttato e intenso e dal gusto intenso, sapido e persistente.

Autenticità marchigiana

Il Pecorino Offida DOCG "Veronica" de Le Caniette è un sorso di autenticità marchigiana. Ma procediamo con ordine. Il Pecorino è un vitigno autoctono, la cui riscoperta nel Piceno è una storia affascinante. Si narra che il suo nome derivi dall'usanza dei pastori di portare i loro greggi a pascolare nei pressi dei filari, incuranti delle uve che venivano brucate e che oggi danno vita a un vino così unico. Cresce su terreni sciolti e calcarei che, uniti alle brezze marine che risalgono dalle vicine coste e al microclima collinare di Ripatransone, contribuiscono a esaltare la sua personalità. Siamo in una delle zone più vocate delle Marche, tra colline che si tuffano a picco sul mare, e dove la viticoltura ha una tradizione millenaria. La vendemmia avviene manualmente, selezionando solo i grappoli migliori. Segue una vinificazione delicata che ha inizio con una fase di riposo in celle frigorifere per preservare la freschezza aromatica. L'affinamento del "Veronica" è un altro dettaglio cruciale: il vino matura per sei mesi in barrique usate e in serbatoi d'acciaio. Questo passaggio gli conferisce non solo struttura, ma anche una sapidità e un'intensità inconfondibili, senza che il legno risulti troppo invadente. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino, vivace e brillante. Al naso è intenso e fruttato. In bocca è pieno e vibrante. La spiccata freschezza e una gradevole sapidità trovano un equilibrio perfetto con il bel corpo di questo bianco marchigiano, rendendolo piacevolmente beverino e persistente. Grazie alla sua struttura e acidità, questo bianco ha un buon potenziale di invecchiamento. Con il tempo il suo profilo aromatico si arricchirà di note più complesse e terziarie, guadagnando ulteriore eleganza.

L'azienda Le Caniette, situata nel cuore delle Marche, a Ripatransone, è un esempio di come la passione, l'esperienza e il legame profondo con il territorio possano dare vita a vini di grande carattere. Una storia fatta di mani sapienti e di rispetto per la natura. Un'azienda familiare, giunta ormai alla quarta generazione, dallo spirito genuino. Un approccio "artigianale" che unisce la sapienza contadina con le innovazioni più moderne. L'obiettivo? Esprimere al meglio il potenziale dei vitigni autoctoni, senza forzature. I vigneti di Le Caniette si trovano su dolci colline, in una posizione invidiabile: a un passo dal mare, tanto da sentirne la brezza, ma con un microclima unico che unisce influenze mediterranee a quelle più fresche. I terreni, ricchi di calcare, sabbia e argilla, conferiscono ai vini una mineralità e una struttura che li rendono inconfondibili. Questo particolare equilibrio tra suolo, clima e l'amore per la vite si traduce in vini che sono la vera espressione del territorio. Le Caniette non è solo un'azienda, è un luogo dove la tradizione incontra l'innovazione, dove il rispetto per la natura non è una moda, ma una filosofia di vita. Un'azienda che guarda al futuro, senza dimenticare le proprie radici, che produce vini autentici, capaci di raccontare una storia e di emozionare. Un'azienda che crede nella sostenibilità, non come una moda, ma dalla profonda convinzione che il rispetto per l'ambiente sia l'unica strada da percorrere. Questa filosofia si riflette in ogni dettaglio, dall'uso di prodotti naturali in vigna fino alla scelta di imballaggi ecologici. È una testimonianza tangibile del loro motto: "chi dimentica come si cura il terreno, dimentica sé stesso".

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