



ACQUISTATO IL

"Veronica" Pecorino Offida DOCG 2024

2024

Autenticità marchigiana



Svinando

La Vigna

Terreno terreno misto sciolto con presenza di calcare

Esposizione Guyot
Allevamento

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 contenitori ~~in legno~~ in acciaio inox, frigorifero da aspetto 10 gradi mantenuto a 10°C, dilatazione termica, spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, pressurizzazione a 11-15 bar, fermentazione a temperatura controllata all'incirca 15°C per circa 30 giorni. Affinamento su barriques in acciaio inox, per 2/3 mesi.

Sensazioni Colore giallo paglierino; con un odore Fruttato e intenso e dal gusto intenso, saporito e persistente.

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 scolti 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 spicata 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? Eprimere 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 sentire 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 marchigiano. I vini di Le Caniette sono frutto di una filosofia di sostenibilità, di una passione per il rispetto dell'ambiente e della natura. L'azienda si impegna a ridurre l'impatto ambientale, utilizzando energie rinnovabili e tecnologie avanzate per la produzione. I vini vengono imbottigliati in bottiglie ecologiche, senza plastica, e sono disponibili in tutta Italia e all'estero. Le Caniette è un esempio di come la tradizione e la modernità possano convivere in modo armonioso, creando vini di qualità che rappresentano il meglio del vitigno autoctono marchigiano.

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