



ACQUISTATO IL

"Lajella" Offida DOCG Passerina 2024

2024

Strutturato e fragrante



Svinando

Si dice che i passeri vadano matti per gli acini dolci e croccanti di una particolare uva. Ed è proprio da questa curiosa preferenza della natura che nasce la Passerina, un vitigno che nelle Marche ha trovato la sua terra promessa. Il Lajella di Cantina dei Colli Ripani nasce a Ripatransone, un borgo arroccato a quasi 500 metri di altezza che si affaccia come un balcone naturale sul mare Adriatico. Qui il paesaggio è un labirinto di calanchi e colline argillose, dove il vento marino e le escursioni termiche tipiche della zona mantengono le uve sane e vibranti. Una curiosità: Ripatransone detiene il record del vicolo più stretto d'Italia, appena 43 centimetri, ma se le sue strade sono anguste, i suoi vini hanno invece una spiccata personalità e un respiro decisamente ampio. Siamo nel cuore della Offida DOCG, una denominazione che ha saputo elevare i vitigni autoctoni locali a un livello di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo. Passerina in purezza, per produrre il Lajella, Cantina dei Colli Ripani adotta una lavorazione meticolosa che inizia con la separazione immediata delle bucce dal mosto. Segue il cosiddetto "debourbage", una tecnica di chiarifica statica a freddo che permette di eliminare le impurità in modo naturale, preservando solo il cuore aromatico del frutto. La fermentazione avviene rigorosamente a temperatura controllata in vasche d'acciaio, una scelta che serve a blindare la freschezza e quei profumi delicati che altrimenti andrebbero perduti. Nel calice il vino si presenta di un colore giallo paglierino tenue e luminoso. Al naso l'impatto è immediato e croccante, con sentori di mela verde che ricordano una mattina d'estate in campagna. Con il passare dei minuti e una leggera maturazione nel bicchiere, il bouquet si fa più dolce e avvolgente, svelando note di acacia e ginestra. In bocca è fruttato, estremamente gradevole e con una lunga persistenza.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

La Vigna	
Terreno	Argilloso tendenzialmente calcareo
Esposizione	est-nord est
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Passerina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	In assenza di bucce, con debourbage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata
Sensazioni	Il colore è giallo paglierino tenue. Al naso dà sentori fruttati, di mela verde, che con la maturazione evolvono verso l'acacia e la ginestra. Al gusto risulta fruttato, gradevole e persistente.

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