

Velenosi Passerina Brut Spumante

Proefnotitie: In het glas toont hij een lichte strogele kleur met fijne, aanhoudende moussering. Aroma's zijn verfijnd en fris, met tonen van groene appel, citrusvruchten, perzik en een subtiele bloemigheid, aangevuld met een lichte minerale toets.

Specificaties

Producent: Velenosi
Druivenrassen: 100% Passerina
Land van herkomst: Italië
Streek / Gebied: Marken
Sluiting: Kroonkurk
Categorie: Wit
Alcoholpercentage: 12,5%

Smaakprofiel: Droog, fris en fruitig

Vinificatie: De Passerina-druiven worden geselecteerd en geplukt op het beste moment voor de productie van de spumante basiswijn. Na zachte persing begint de fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks. Na voltooiing van de eerste fermentatie wordt de basiswijn klaargemaakt voor een tweede fermentatie in een afgesloten roestvrijstalentank (Charmat-methode).

Wijn & spijs: Bij aperitieven, zeevruchten, lichte salades en of sushi.

Achtergrondinformatie:

Wijnhuis Velenosi werd opgericht in 1984 door de jonge ondernemers Angela en Ercole Velenosi in het hart van de regio Marche, nabij de historische stad Ascoli Piceno. Wat begon als een kleinschalig familieproject, groeide in enkele decennia uit tot een van de toonaangevende producenten van Midden-Italië. Dochter Marianna, inmiddels jaren actief binnen het familiebedrijf en vormt samen met haar moeder de tweede generatie van het wijnhuis Velenosi.

De wijngaarden van Velenosi liggen verspreid over de glooiende heuvels rondom de Tronto-vallei, waar klei- en kalkrijke bodems en de invloed van de Adriatische Zee zorgen voor ideale omstandigheden voor wijnbouw. Hier worden voornamelijk inheemse druivenrassen verbouwd, zoals Verdicchio, Pecorino, Passerina en Montepulciano, aangevuld met enkele internationale variëteiten.

Dankzij de constante focus op kwaliteit en terroir heeft Velenosi talrijke onderscheidingen ontvangen van internationale wijncritici en behoort het tot de meest gerespecteerde wijnhuizen van de regio Marche.

