Italian wines in the world: Rêve Offida docg Pecorino di Velenosi

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Ottobre 2020

Più passa il tempo più ci convinciamo dell’importanza di dimostrare che si possono realizzare vini bianchi di straordinaria complessità e longevità. L’Italia del vino ha vitigni che si possono prestare al meglio per entrare in questa tipologia di vini bianchi. Tra questi vi è certamente il Pecorino e una dimostrazione perfetta in tale direzione arriva da Velenosi con il suo Rêve Pecorino Offida docg.

Abbiamo degustato l’edizione 2018 ed è stato uno dei bianchi

che ci ha convinti maggiormente in questa estate 2020. Un Pecorino per il quale in casa Velenosi hanno osato anche con una vendemmia tardiva per arrivare ad una maturazione ancor più completa in grado di conferire una struttura più rilevante. A dare ulteriore complessità al vino la fermentazione che per il 50% del mosto-vino avviene in barrique nuove mentre il restante 50% termina la fermentazione in acciaio per poi confluire insieme per l'imbottigliamento a 24 mesi dalla vendemmia.

Il risultato di tutto ciò è a nostro parere eccellente, regalando un vino che già al naso ammalia con sentori di frutta tropicale, a partire da ananas e banana, ma anche balsamici e floreali (biancospino) e di un'elegante vaniglia. In bocca è opulento ma la spalla acida consente di rendere sempre agile e piacevole la beva. È evidente che siamo di fronte ad un Pecorino che regalerà soddisfazione anche tra qualche anno e noi faremo di tutto per seguirne l'evoluzione.

L'abbiamo trovato così importante che abbiamo osato anche con l'abbinamento portandolo a tavolo sia con un pollo al curry, ma qui sapevamo di giocare facile, ma ha retto il matrimonio anche con una tagliata e la cosa era molto meno scontata.

Company Profile

L'azienda vitivinicola Velenosi nasce nel 1984 per volontà di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Poi con l'esperienza del Dottor Paolo Garbini, nel 2005 viene costituita la Velenosi Srl.

Oltre 35 anni di esperienza nel settore e la forte passione hanno permesso di creare questa realtà dove, attraverso l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, si produce del vino eccezionale. Il cuore dell'azienda è situato nella storica città di Ascoli Piceno, che si trova nella regione Marche ad una distanza di circa 20 Km dal mare Adriatico e ad un' altezza di 150/200 mslm.

I poderi dell’azienda si estendono tra le colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite.

Oltre alle quattro aziende situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, vi è un vigneto nella zona di Ancarano (TE) e nella zona di San Marcello (AN), tra i Castelli di Jesi.

La cantina fin dall’inizio ha ottenuto un grande successo di critiche giornalistiche pubblicate sui più rinomati giornali nazionali ed internazionali quali: Wine Spectator, Robert Parker, Gambero Rosso, Luca Maroni, A.I.S. e molti altri.

È per questo che è presente su tutto il territorio nazionale con la collaborazione di 85 agenzie e su quello estero dove è presente su 52 nazioni sia in Europa che nel resto del mondo.

La produzione ad oggi è di circa 2.500.000 bottiglie e le aspettative non si fermano certo qui.

VELENOSI
Via dei Biancospini 11
Ascoli Piceno , AP 63100
IT
+39 0736 341218
info@velenosivini.com
www.velenosivini.com