

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Prandone Cavaceppo Offida Passerina 2022
Vinícola	Il Conte de Villa Prandone
Safra	2022
País	Itália
Região	Marche
SubRegião	Offida
Tipo	branco
Castas	Passerina
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	94 pts Luca Maroni 92+ pts Gardini Notes 90 pts James Suckling 17 pts Jancis Robinson 3 Stelle Oro Vini Buoni d'Italia 2 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 2025, tivemos a oportunidade de participar de uma degustação conduzida pelo casal Emmanuel e Mara de Angelis, proprietários da vinícola italiana Il Conte de Villa Prandone. Foi uma experiência impecável, que nos levou a uma imersão completa pela região de Marche.

Ao longo da degustação, ficou evidente o cuidado que eles possuem com cada detalhe. Trata-se de uma vinícola familiar, de produção limitada, que traduz com precisão o terroir de onde seus vinhos vêm. Eles estão localizados na província de Ascoli Piceno, onde a proximidade com o Adriático e os solos argilo-calcários dão origem a vinhos com identidade, equilíbrio e elegância.

O grande destaque dessa degustação foi varietal de Passerina.

A Passerina é uma casta autóctone de Marche, que recebe esse nome em referência ao pardal, ave atraída por suas uvas.

Oriundo da DOCG Offida, o Cavaceppo nasce de um pequeno vinhedo de baixa produtividade, de onde as uvas são colhidas manualmente e vinificadas em baixa temperatura. Ao final, é mantido por 6 meses sobre as lias, agregando textura e profundidade ao conjunto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
aromas de pera, pêssego e damasco, acompanhados por frutas cítricas maduras, notas de noz moscada, amêndoas e um toque que remete a tomilho

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
em boca, a textura cremosa abre espaço para uma explosão de sabores, com notas de frutas de caroço envolvidas por uma nuance salina que ganha força e se prolonga no final

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata