

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villa Prandone Cavaceppo Offida Passerina 2023
Vinícola	Il Conte de Villa Prandone
Safra	2023
País	Itália
Região	Marche
SubRegião	Offida
Tipo	branco
Castas	Passerina
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	94 pts Luca Maroni 92+ pts Gardini Notes 90 pts Wine Enthusiast 2 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Il Conte de Villa Pradone é uma vinícola familiar enraizada em Montepredone, um pequeno vilarejo na província de Ascoli Piceno.

Sob o comando da família De Angelis desde a fundação, dedica-se a traduzir o espírito de Marche em cada vinho, com foco nas variedades autóctones da região. A única exceção é o IX Prandone Merlot, seu rótulo mais emblemático, frequentemente chamado de “Petrus de Marche”.

A Passerina é uma das castas mais tradicionais de Piceno — e é justamente ali que ela alcança sua melhor expressão. Os 2 hectares cultivados pela Il Conte de Villa Pradone ficam na Contrada Cavaceppo, que dá nome ao vinho. As vinhas, com cerca de 25 anos, estão plantadas no topo de uma colina e originam um branco vibrante e profundo, maturado por seis meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de flor de laranjeira, pêssego, damasco e pera, escoltados por amêndoas, levedura e pão tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de bom corpo, onde se destacam o pêssego e o damasco, envolvidos por toques florais e notas de sua maturação sobre as lias ; a acidez é suculenta, tem boa mineralidade e final longo



CULINÁRIA

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO