



VILLA ANGELA

Marche IGT Chardonnay

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 1989.

PRODUKTIONSBEREICH: Ausgewählte Weinberge von Ascoli Piceno und Ripatransone

REBSORTE: 100% Chardonnay.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar .

ERTRAG PRO HEKTAR: etwa 60 Zentner Trauben..

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,5 kg Trauben.

LESE: Von Hand, am frühen Morgen oder am späten Nachmittag, in kleine Kisten.

FERMENTATION: Sorgfältige Auswahl der Trauben, die es ermöglichen, für diesen Wein nur die besten Trauben zu verwenden. Die ausgewählten Trauben werden Ende September geerntet und es wird eine Kryomazeration durchgeführt. Nach dem sanften Pressen werden die Trauben von den Schalen getrennt. Der erhaltene Most wird bei einer Temperatur von 5 ° C aufbereitet. Dekantiert, um einen klaren Most zu erhalten, wird er dann bei kontrollierten Temperaturen fermentiert. Während der gesamten Reifungszeit in Stahltanks bis etwa Februar ruht der Wein bei einer Temperatur von etwa 10 ° C, um das aromatische Erbe intakt zu erhalten.



FARBE

Leuchtendes Strohgelb.



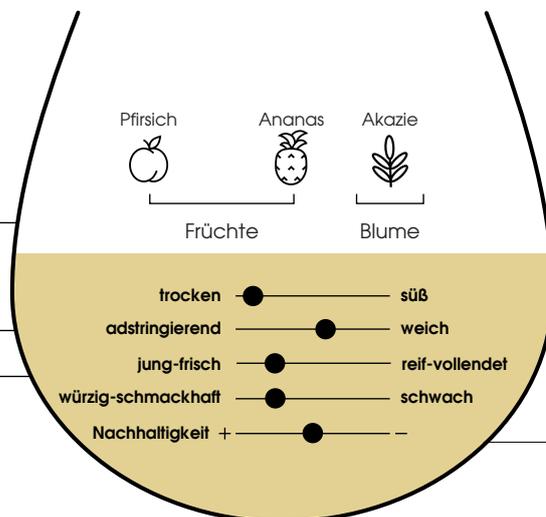
DUFT

Intensives und klares Fruchtbouquet, Pfirsich, Ananas und Akazienblüten.



GESCHMACK

Frisch und duftend bestätigt er die Aromen des Weinstockes. Elegant, gefällig in seiner bemerkenswerten Struktur und hervorstechenden Säure.



© 2018 Kyes Srs - Tutti i diritti riservati. All right reserved

01/02/2021