



VILLA ANGELA
Marche IGT Chardonnay

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 1989.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno.

VITIGNO: Chardonnay 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPLO: 1,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Raccolta a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: Le uve, raccolte a fine settembre, dopo la pressatura soffice, vengono separate dalle bucce. Il mosto ottenuto, viene condizionato ad una temperatura di 5 C. Decantato per ottenere un mosto limpido, viene quindi fatto fermentare a temperature controllate. Per tutto il tempo dell'affinamento in acciaio, fino a Febbraio circa, il vino sosta ad una temperatura di circa 10 C per conservare intatto il patrimonio aromatico.



VISTA

Giallo paglierino brillante.



OLFATTO

Bouquet intenso e netto di frutta, pesca, ananas e fiori di acacia.



GUSTO

Fresco e fragrante, conferma gli aromi caratteristici del vitigno. Elegante, piacevole nella sua notevole struttura e spiccata acidità.

