



VILLA ANGELA

Falerio DOC Pecorino

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2006.

ZONA DI PRODUZIONE: Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno.

VITIGNO: Pecorino 100%.

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

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

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

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

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

FERMENTAZIONE: La selezione delle uve, raccolte a metà settembre, è molto scrupolosa; la pigiatura soffice è seguita da immediato abbassamento della temperatura per favorire la decantazione del mosto. La fermentazione è avviata e gestita con il controllo della temperatura (14-15 C) in vasche d'acciaio. Al termine il vino si affina in acciaio fino a Febbraio, ad una temperatura di circa 10 C per mantenere intatto il patrimonio aromatico.



VISTA

Giallo paglierino intenso e lucente.



OLFATTO

Bouquet complesso, elegante e armonico, con sentori di frutta esotica e agrumi. Floreale di biancospino, fiori d'acacia, gelsomino e sentori di erbe aromatiche.



GUSTO

Una grande freschezza esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Acidità, freschezza e morbidezza convivono in un sorso appagante lungo ed elegante.

