



VILLA ANGELA

Marche IGT Passerina

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2007.

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

VITIGNO: Passerina 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 CEPPPO: 1,5 Kg di uva circa.

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

FERMENTAZIONE: Attenta selezione delle uve permette di dedicare alla produzione di questo vino solo i grappoli migliori. La pigiatura soffice è seguita da un repentino abbassamento della temperatura per favorire la decantazione del mosto. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata, tra i 13 e i 15 C. Il successivo affinamento si protrae fino a Febbraio, avviene in vasche di acciaio termocondizionate, ad una temperatura di 10 C necessaria a preservarne il patrimonio aromatico.



VISTA

Giallo luminoso con tenui riflessi dorati.



OLFATTO

Elegante freschezza con spiccati sentori floreali di tiglio e biancospino e ampie note fruttate di pomacee croccanti, in primis la pera, completano il bagaglio aromatico che si chiude su un adagio di cedro e pompelmo maturo.



GUSTO

Freschezza e brillante sapidità. Ottima la struttura in grande equilibrio gusto-olfattivo con finale lungo e persistente.

