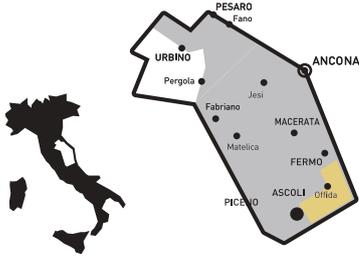


VILLA ANGELA

OFFIDA DOCG PECORINO



ZONA DI PRODUZIONE

Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno e Offida.

ALTITUDINE

200-300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente al sabbioso.

UVAGGIO

Pecorino 100%.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

RESA PER Ha E PER CEPPLO

75 q.li / 1,5 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 2011.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in piccole casse con sosta in celle a temperatura controllata.

VINIFICAZIONE

In acciaio termocondizionato. La fermentazione si avvia con lieviti indigeni e termina con lieviti selezionati. Affinamento sulle fecce nobili.



VISTA

Giallo paglierino luminoso con nuances verdognole.



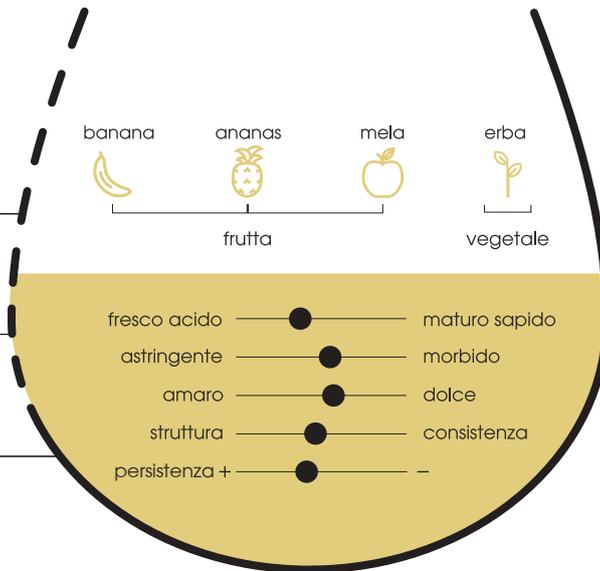
OLFATTO

In evidenza note fruttate di banana, ananas e mela, con note vegetali di erba tagliata.



GUSTO

Di spiccata freschezza, sono in evidenza le note di frutta a pasta bianca, gialla e note vegetali. Buona la struttura e la persistenza finale.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



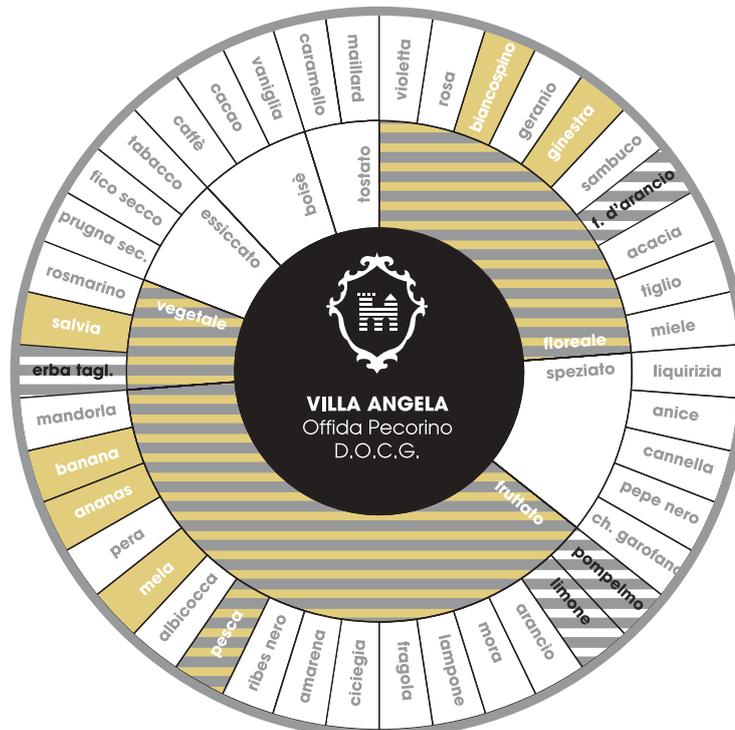
CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi Offida Pecorino D.O.C.G.

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino VILLA ANGELA Offida Pecorino D.O.C.G.

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



Conclusioni

Il VILLA ANGELA è fortemente caratterizzato da note fruttate a pasta bianca e gialla in combinazione con note vegetali. Sono esaltate al gusto freschezza, sapidità e consistenza.

