VELENOSI
ASCOLI PICENO

PROPE
Cerasuolo d'Abruzzo DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti siti a Controguerra.

VITIGNO: Montepulciano 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 250-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio Impasto ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

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

VENDEMMIA: Le uve appositamente selezionate per la vinificazione in rosato vengono raccolte nella prima decade di settembre.

FERMENTAZIONE: Le uve vengono diraspate e convogliate in pressa, tutto l'ambiente viene inertizzato con neve carbonica per preservare I profumi primari, segue una breve crio-macerazione di circa 6 ore per la massima estrazione di profumi. La fermentazione avviene ad una temperatura di 14/15 C. Al termine il vino sosta per qualche mese sulle fecce fini per incrementarne la struttura.

VISTA

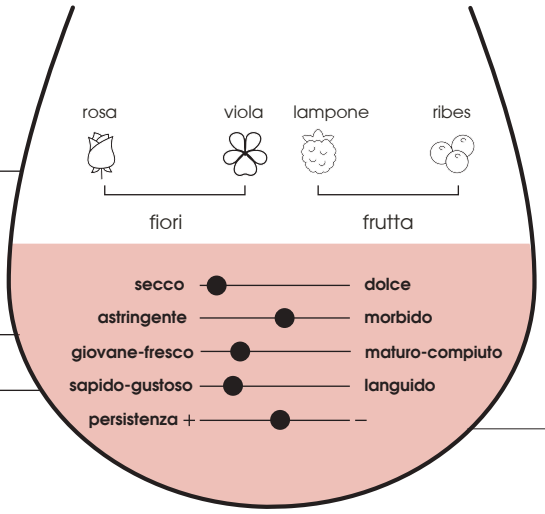
Rosa brillante acceso.

OLFATTO

Floreale con sentori di rosa e viola, note di piccoli frutti rossi, ribes e lampone.

GUSTO

Sapido, con la vinosità piena ed avvolgente tipica del Montepulciano. Buona la struttura e la persistenza. Il finale richiama le delicate note floreali e fruttate.



© 2018 Kryes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019

I - 63100 ASCOLI PICENO - Via dei Biancospini, 11 - TEL. +39 0736 341 218 - info@velenosivini.com - www.velenosivini.com