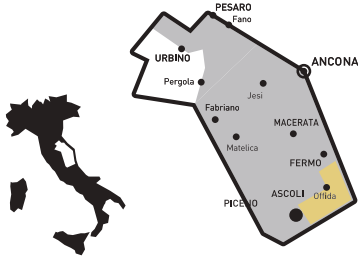


# VILLA ANGELA

## 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 CEPPA

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.



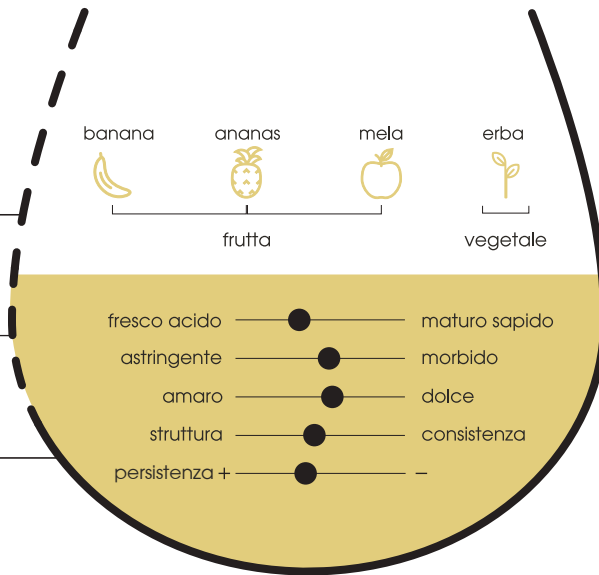
### OLFATTO

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:



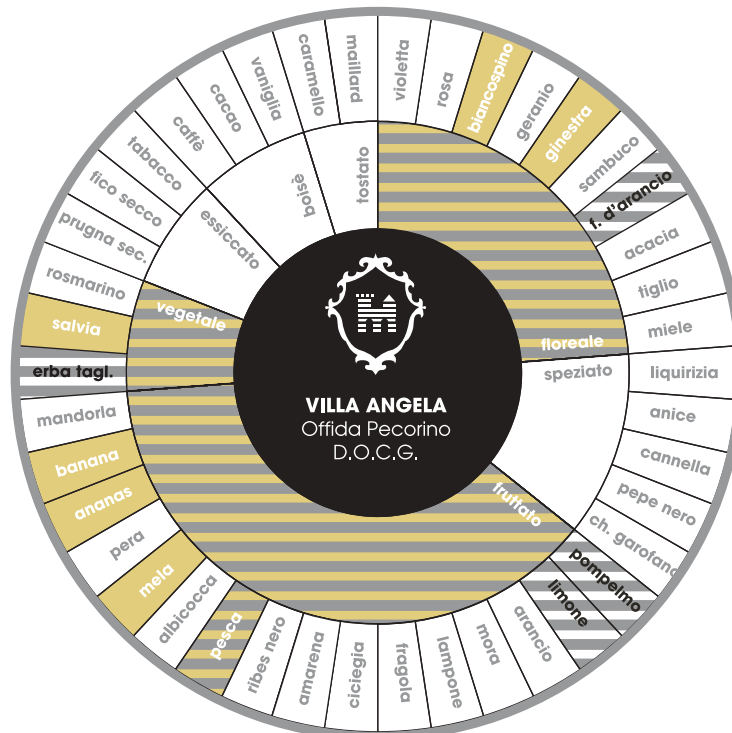
### CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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.

