



VELENOSI
ASCOLI PICENO



THE ROSE
Metodo Classico

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2003.
PRIMA SBOCCATURA: 2006.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Ascoli Piceno.

VITIGNO: Pinot Nero 90%; Chardonnay 10%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso con dotazione naturale di minerali e microelementi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

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

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

VENDEMMIA: Scelta del momento ottimale riferito al rapporto ideale tra acidi e zuccheri, con particolare attenzione alla qualità dei primi. Raccolta manuale con cernita in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: Vinificazione in rosato delle uve Pinot nero; pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche con separazione della prima e seconda spremitura. Dopo 12 ore di dégourbage a 10 C si inoculano i lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. In primavera viene aggiunta la liquère de tirage, viene poi imbottigliato, tappato con tappo corona e coricato in cataste per la presa di spuma. Le bottiglie sostano per circa 60 mesi in locali termocondizionati.



VISTA

Elegante rosa antico con riflessi ramati, perlage minuto e continuo.



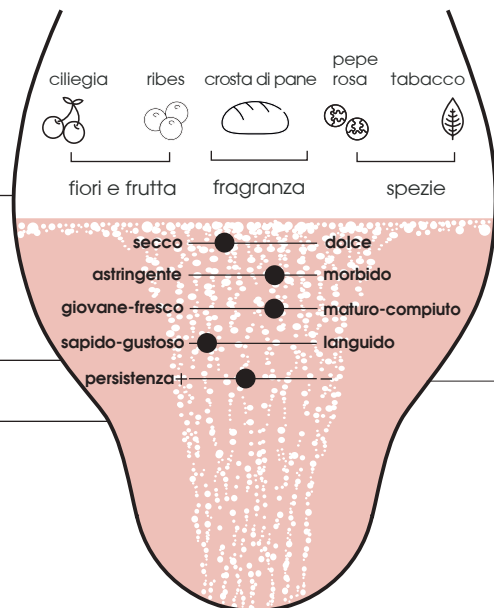
OLFATTO

Intenso e complesso con note floreali e fruttate di ciliegie mature e ribes. Crosta di pane croccante e persistente. Straordinaria chiusura su note di pepe rosa.



GUSTO

Sensazioni fresche di fiori e frutti, con una punta di tabacco. Buona la struttura, ottima l'armonia con una notevole persistenza e un finale piacevolissimo.



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

05/06/2019