



# VILLA ANGELA

Marche IGT Chardonnay

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 1989

**ZONA DI PRODUZIONE:** Selezionati Vigneti di proprietà di Ascoli Piceno e Ripatransone

**VITIGNO:** Chardonnay 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:** 60 q.li di uva circa.

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

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

**FERMENTAZIONE:** Attenta selezione delle uve che permette di dedicare a questo vino solo i migliori grappoli. Le uve selezionate sono raccolte a fine settembre e viene effettuata una criomacerazione. Dopo la pressatura soffice, le uve vengono separate dalle bucce. Il mosto ottenuto viene condizionato ad una temperatura di 5°C. Decantato per ottenere un mosto limpido, viene quindi fatto fermentare a temperature controllate. Per tutto il tempo dell'affinamento in acciaio, fino a Febbraio circa, il vino sosta ad una temperatura di circa 10°C per conservare intatto il patrimonio aromatico.



## VISTA

Giallo paglierino brillante.



## OLFATTO

Bouquet intenso e netto di frutta, pesca, ananas e fiori di acacia.



## GUSTO

Fresco e fragrante, conferma gli aromi caratteristici del vitigno. Elegante, piacevole nella sua notevole struttura e spiccata acidità.

