



VELENOSI
ASCOLI PICENO



FIRST VINTAGE: 2016.

PRODUCTION AREA: Eigene Weinberge in Castel di Lama.

VARIETY: 100% Montepulciano.

ALTITUDE: 200-300 m ü.d.M.

SOIL: Mittlere Mischung, zu lehmig tendierend.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

DENSITY: 5000 Stöcke pro Hektar.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

LESE: Die speziell für die Rosè-Vinifikation ausgewählten Trauben werden in den ersten zehn Septembertagen geerntet.

FERMENTATION: Sobald die Trauben im Keller sind, werden sie abgebeert und zur Presse befördert. Die gesamte Umgebung wird mit Kohlendioxid inertisiert, damit die primären Aromen nicht verloren gehen. Für die Produktion wird nur der aus den ersten Pressstufen gewonnene Most verwendet. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von ca. 14/15 ° C. Am Ende wird der Wein einige Monate auf der Feinhefe aufbewahrt, um seine Struktur zu verbessern.

ROSÉ
Marche IGT Rosato



FARBE

Helles Quarzrosa



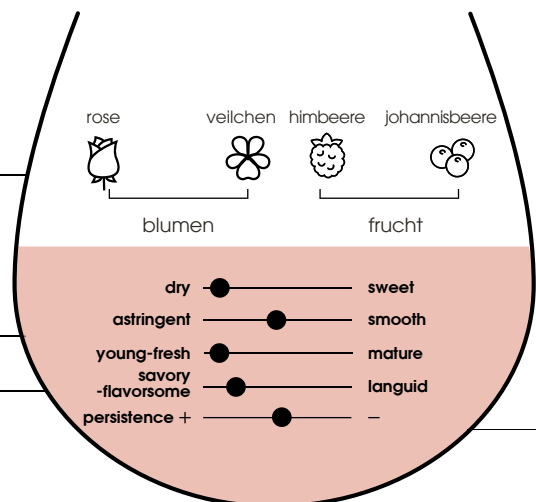
GERUCH

Intensiv, der erste Eindruck ist blumig mit einem Hauch von Rose und Veilchen, mit Noten von kleinen roten Früchten.



GESCHMACK

Herkunft, zeichnet sich durch angenehme Frische und intensive Mineralität aus.



© 2018 Kyles Sris - Tutti i diritti riservati. All right reserved

01/02/2021