



VELENOSI
ASCOLI PICENO



FALERIO

Denominazione di Origine Controllata

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 1984.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in der Gegend von Ascoli Piceno.

TRAUBENMISCHUNG: 50% Trebbiano; 30% Passerina; 20% Pecorino.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar .

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2.5 kg Trauben.

LESE: Mitte September.

FERMENTATION: In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, für ca. 10 Tage. Reifung in Stahl. *



FARBE

Leuchtendes Strohgelb.



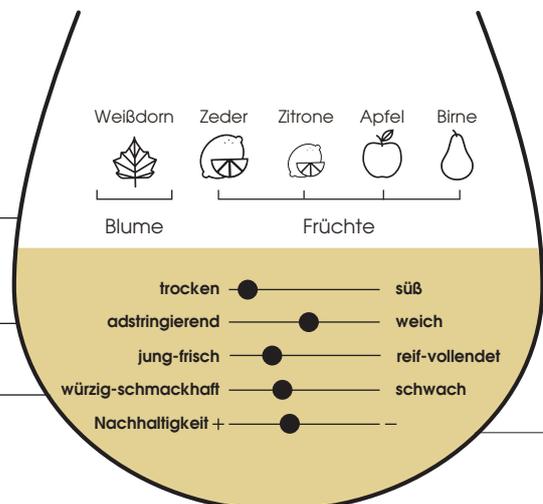
DUFT

Delikate blumige Noten von Weißdorn mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und weißen Früchten.



GESCHMACK

Die Frische und Würze erinnern an die blumigen und fruchtigen Noten bei einem gefälligen Trinkerlebnis, süffig und nachhaltig.



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

*enthält sulfite

1/03/2019