



VELENOSI
ASCOLI PICENO



GRAND CUVÉE GOLD

Metodo Classico

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2005.

ERSTES ANBRECHEN: 2015.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in der Gemeinde von Ascoli Piceno.

TRAUBENMISCHUNG: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2,5 kg Trauben.

LESE: Von Hand, am frühen Morgen, werden sofort verarbeitet.

FERMENTATION: Nach dem Abbeeren und sanften Pressen Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur für etwa 10 Tage. Im darauffolgenden Februar wird der Basis-Wein, dem der Liqueur de Tirage hinzugefügt wurde, in Flaschen abgefüllt. Der GRAN CUVÉE GOLD 10 Jahre bleibt in der Flasche „sur lie“. Während dieser langen Zeit hat unser Berater, der Önologe Dr. Cesare Ferrari den Wein konstant gekostet, um seine Entwicklung zu überwachen.*



FARBE

Funkelndes Gold mit Reflexen grosser Lebhaftigkeit aus der feinen Pèrlage, elegant und sehr nachhaltig.



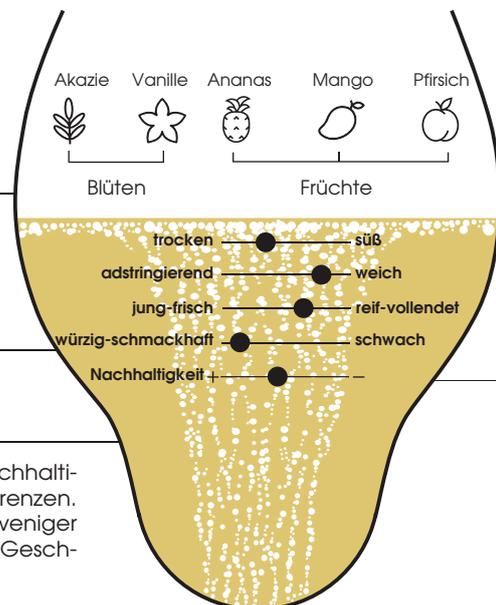
DUFT

Intensiv, üppig, elegant. Entfesselt große Komplexität und Intensität: weiße und gelbe Blumen reife und tropische Früchte, Ananas, Pfirsich, Mango, Andeutungen von Akazie, Lilie, Salbei und Kamille mit einigen Andeutungen von Vanille und weißem Pfeffer.



GESCHMACK

Angenehmes seidiges Anlegen am Gaumen. Lange Nachhaltigkeit und gute Balance mit fruchtigen und blumigen Referenzen. Großartig die Nachhaltigkeit mit langem Abgang. Die weniger kalte Temperatur erhöht die Weichheit und begünstigt die Geschmeidigkeit des Schluckes.



*enthält sulfite

1/05/2020

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