VELENOSI
ASCOLI PICENO

PROPE
Cerasuolo d'Abruzzo DOC

ANBAUGEBIET: Weinberge in Controguerra.

TRAUBENMISCHUNG: 100% Montepulciano.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 250-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, sehr sandig.

REBERZIEHUNG: Spanndraht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

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

FERMENTATION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in die Presse befördert. Die gesamte Umgebung wird mit Kohlenstoffschnee inertisiert, sodass die primären Duftstoffe nicht verloren gehen, gefolgt von einer kurzen Kältegärung für etwa 6 Stunden, was die maximale Extraktion von Duftstoffen ermöglicht. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von etwa 14/15 ° C. Nach der Gärung wird der Wein einige Monate auf der Feinhefe gehalten, um seine Struktur zu erhöhen.*

FARBE

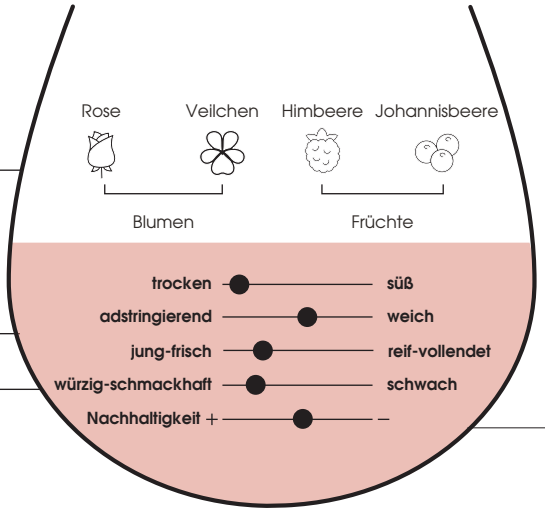
Leuchtend intensives Rosa .

DUFT

Blumig, mit Anzeichen von Rose und Veilchen, Noten von kleinen, roten Früchten, Johannisbeere und Himbeere.

GESCHMACK

Würzig, mit der vollen und einhüllenden Weinart, typisch für den Montepulciano. Gute Struktur und Nachhaltigkeit. Im Abschluss erinnert er an delikate blumige und fruchtige Noten.



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

*enthält sulfite

1/03/2019

I - 63100 ASCOLI PICENO - Via dei Biancospini, 11 - TEL. +39 0736 341 218 - info@velenosivini.com - www.velenosivini.com