



VELENOSI
ASCOLI PICENO



VILLA ANGELA

Marche IGT Passerina

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2007.

PRODUKTIONSGBIET: Ausgewählte Weinberge von Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva und Ripatransone

REBSORTE: 100% Passerina.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200 - 300 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: etwa 60 Zentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,5 kg Trauben.

LESE: Mitte September. Von Hand, am frühen Morgen oder am späten Nachmittag in kleine Kisten.

FERMENTATION: Sorgfältige Auswahl der Trauben, die es ermöglicht, nur die besten Trauben für die Herstellung dieses Weins zu verwenden. Eine Kryomazeration der Trauben wird bei einer Temperatur von 5° durchgeführt, gefolgt von einem sanften Kelteren. Die Fermentation erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 13 und 15° C.

Die anschließende Verfeinerung dauert bis Februar und findet in thermokonditionierten Stahltanks bei einer Temperatur von 10° C statt, die zur Erhaltung des aromatischen Erbes erforderlich ist.*



FARBE

Leuchtendes Gelb mit zarten Goldreflexen.



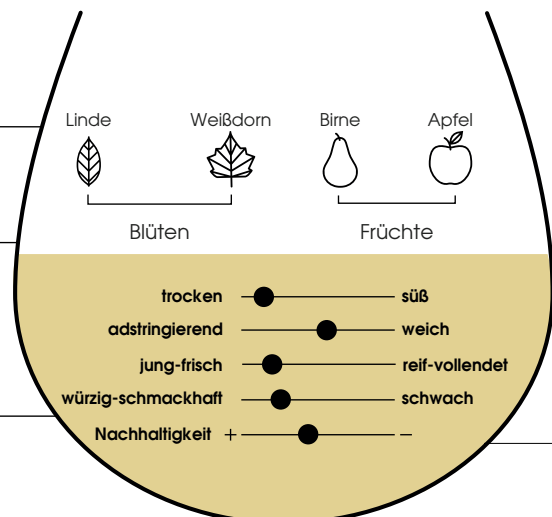
DUFT

Elegante Frische mit herausstechenden blumigen Noten von Linde und Weißdorn und fruchtigen Noten von knackigem Kernobst, in primis Birne, die das Aroma vervollständigen, das in einem Adagio aus Zeder und reifer Grapefruit endet



GESCHMACK

Frische und brillante Würze. Sehr gute Struktur, in geschmacklich-aromatischem Gleichgewicht Mit einem langen und nachhaltigen Abgang.



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

*enthält sulfite

01/02/2021