

PECORINO BIOLOGICO

OFFIDA DOCG PECORINO



ANBAUGEBIET

Ausgesuchte Reben in Ascoli Piceno und Offida aus biologischem Anbau.

HÖHENLAGE

200-300m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBSORTE

Pecorino 100%.

ANPFLANZUNGSDICHTE

5.000 Stöcke pro Hektar.

REBERZIEHUNG

Guyot.

ERTRAG PRO HA UND STOCK

75 Doppelzentner/1,5 kg.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

LESE

händische Lese in kleine Kisten, 1. Hälfte Sept.

VINIFIKATION

in thermoklimatisiertem Stahl mit selektierten Hefen. Reifung auf edlen Hefen.*

*enthält sulfite



FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Nuancen.



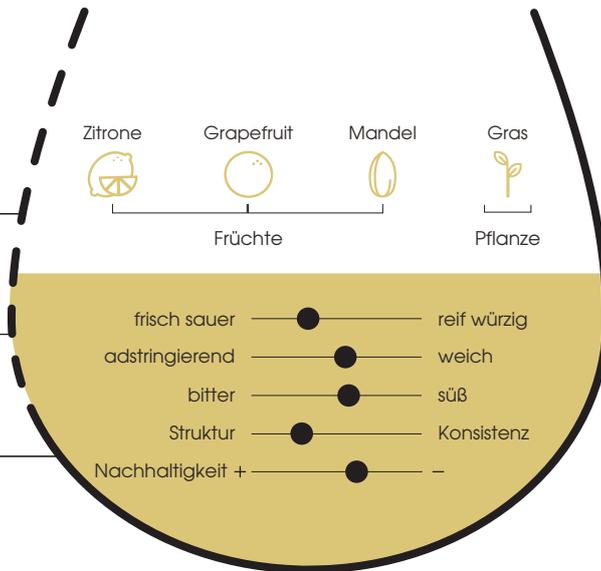
DUFT

Herausragend Zitrusnoten von Zitronen, Grapefruit und Gräsern, mit Noten von Mandeln.



GESCHMACK

Von ausgeprägter Frische sind die Zitrusnoten bestätigt, weiter herausragend Mandel mit pflanzlichen Noten. Gute Struktur und Nachhaltigkeit im Abschluss.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



CHARAKTERISTIK DER **NACHHALTIGKEIT**

Sensoranalyse der repräsentativen Weine **Offida Pecorino D.O.C.G.**

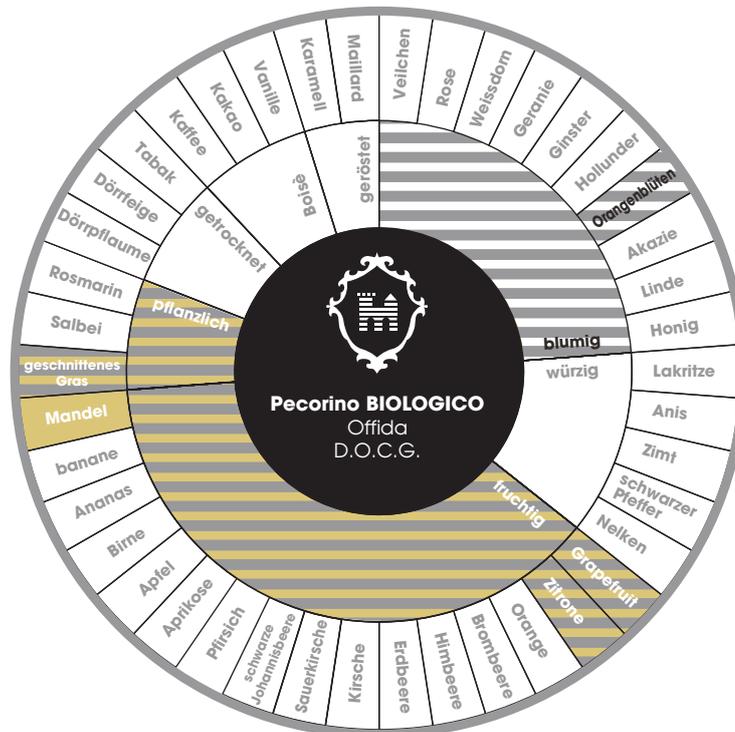
CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT**

Sensoranalyse des **Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi**

CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT UND BESONDERHEITEN**

Resümee

Der **Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi** zeichnet sich aus durch eine ausgeprägte Präsenz von Mandeln ohne die blumigen Charakteristika, Resultat einer önologischen Wahl, die die Charakteristika von Geschmack/Duft zugunsten seiner Langlebigkeit bevorzugt.



1/03/2019



www.velenosivini.com

