RÊVE

OFFIDA DOCG PECORINO

ANBAUGEBIET
Eigene Weinberge in Ascoli Piceno und Castel di Lama.

HÖHENLAGE
200 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT
Mittlere Mischung, zu sandig Tendierend, nach Nord ausgerichtetes Grundstück.

REBSORTE
100% Pecorino.

ANPFLANZUNGSDICHTE
5.000 Stöcke pro Hektar.

REBERZIEHUNG
Guyot.

ERTRAG PRO HA UND STOCK
70 Dz/ 1,5 kg Trauben.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:
- 1991 Chardonnay.
- 2009 Pecorino.

LESE
Spät, händisch früh morgens oder am späten Nachmittag, In kleinen Kisten gelagert in Kühlzellen.

VINIFIKATION
Leichte Kältegärung, weiche Pressung und Beginn der Fermentation in Stahltanks. Bei begonnener Fermentation wird 50% des Mostes-Weines in neue Barriques gefüllt, der Rest vollendet die Reifung in Stahl. Die Weine werden ca. 24 Monate nach der Lese vereint.*

*enthält sulfite

FARBE

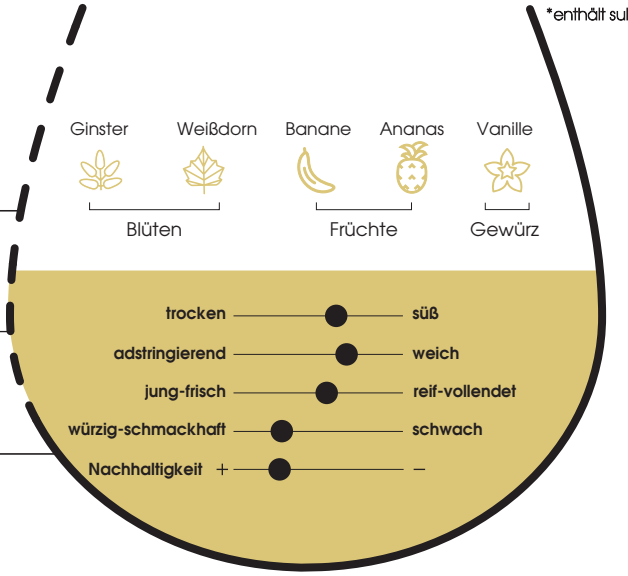
Funkelndes Strohgelb mit deutlich goldenen Reflexen.

DUFT

Von eleganter und tiefer Struktur, mit intensiven Noten von weißen Blumen und reifen Früchten, gefolgt von berauschender Vanille.

GESCHMACK

Große Struktur und überzeugende Opulenz, einnehmend, durchdringend und sehr nachhaltig.



INFOGRAFIK BASIERENDE AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:

CIAS INNOVATION CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE | KRYES

© Alle Rechte vorbehalten. All right reserved

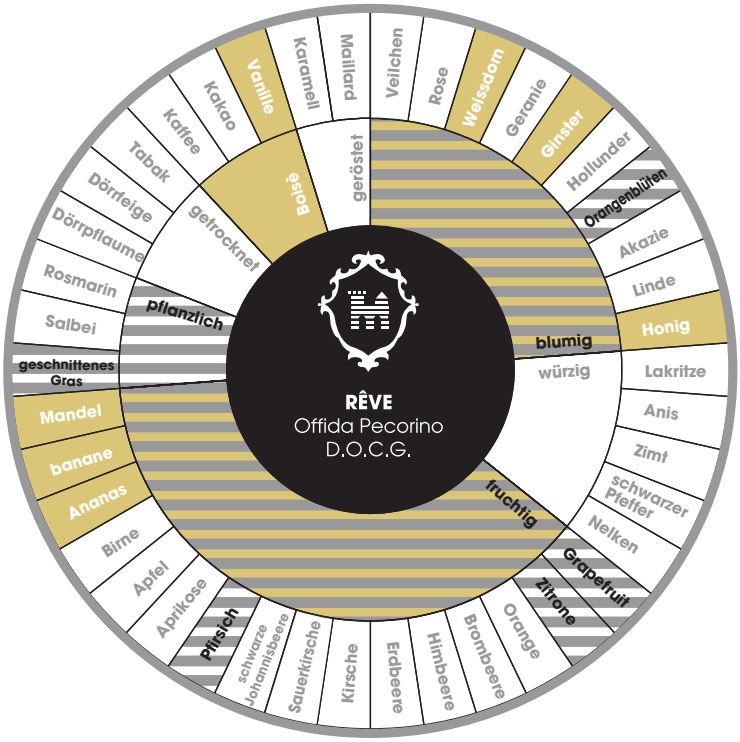
CHARAKTERISTIK DER **NACHHALTIGKEIT**

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

CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT**

Sensoranalyse des **RÊVE Offida Pecorino D.O.C.G.**

CHARAKTERISTIK DER **ORIGINALITÄT UND BESONDERHEITEN**



Resümee

Der **RÊVE** hat eine olfaktorische Komplexität, die größer ist als die besonderen Eigenschaften des Pecorino und weist eine starke Note von weißen Früchten, Anzeichen von Vanille und eine komplexe blumige Komponente auf.

1/03/2019

VELENOSI

www.velenosivini.com