VELENOSI
ASCOLI PICENO

VIGNA SOLARIA
Falerio DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 1996.

ZONA DI PRODUZIONE: Unico appezzamento situato ad Ascoli Piceno con buona esposizione al sole.

VITIGNO: Trebbiano 50%, Passerina 30%, Pecorino 20%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPO: 1,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Manuale a fine ottobre con scrupolosa selezione delle uve, raccolte la mattina presto o nel tardo pomeriggio. Le uve dopo il distacco vengono adagiate in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: A temperatura controllata in vasche d'acciaio fino a tutto Febbraio per l'affinamento ad una temperatura di circa 10 C per mantenere intatto il patrimonio aromatico.*

VISTA

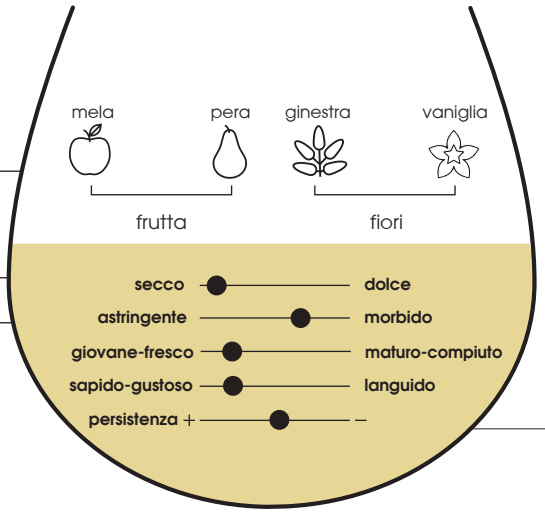
Giallo luminoso con riflessi dorati.

OLFATTO

Intenso e complesso. Floreale di fiori gialli e fruttato di pomacee mature. Evidenti i richiami a note minerali.

GUSTO

Di buona persistenza e corpo elegante, ha note intense di frutta matura. Freschezza e sapidità si fondono con le morbidezze. Caratteri di tipicità esprimono un'eleganza non comune, gradito anche ai palati più esigenti.



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

*contiene solfiti

1/03/2019

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