



# VIGNA SOLARIA

Falerio DOC

**ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:** 1996.

**ANBAUGEBIET:** Das einzige Grundstück in Ascoli Piceno mit guter Sonneneinstrahlung.

**TRAUBENMISCHUNG:** 50% Trebbiano, 30% Passerina, 20% Pecorino.

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

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

**REBERZIEHUNG:** Guyot.

**ANPFLANZUNGSDICHTE:** 5.000 Stöcke pro Hektar .

**ERTRAG PRO HEKTAR:** ca. 80 Doppelzentner Trauben.

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

**LESE:** Von Hand, Ende Oktober mit sorgfältiger Auswahl der Trauben. Lese früh morgens oder am späten Nachmittag. Die Trauben werden nach dem Schneiden in kleine Kisten gelegt.

**FERMENTATION:** Bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks bis Ende Februar zur Reifung bei einer Temperatur von ca. 10°C, um das gesamte Aroma zu erhalten.\*



## VISTA

Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen.



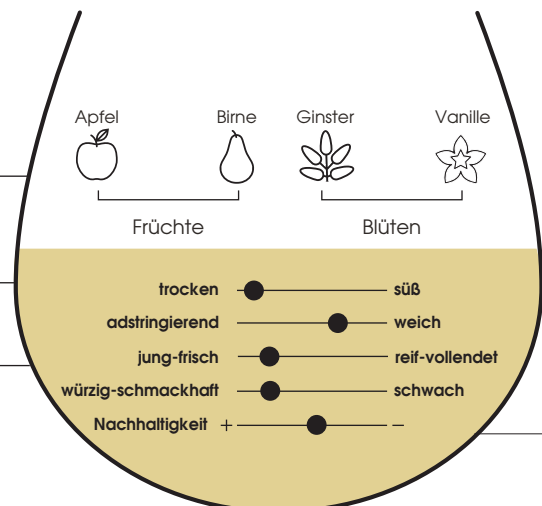
## OLFATTO

Intensiv und komplex, blumig von gelben Blumen und fruchtig von reifem Kernobst. Deutlicher Hinweis auf mineralische Noten.



## GUSTO

Von guter Nachhaltigkeit und elegantem Körper, hat er intensive Noten von reifen Früchten. Frische und Würze mischen sich mit Weichheit. Typische Charaktere drücken eine nicht gewöhnliche Eleganz aus, auch von den anspruchsvollsten Gaumen gerne akzeptiert.



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

\*enthält sulfite

1/03/2019