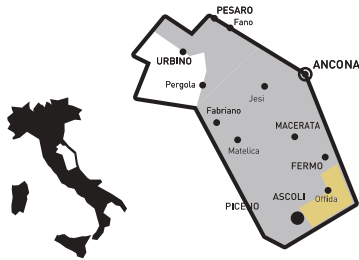


PECORINO BIOLOGICO

OFFIDA DOCG PECORINO



ZONA DI PRODUZIONE

Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno e Offida a conduzione biologica.

ALTITUDINE

200-300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente al sabbioso.

UVAGGIO

Pecorino 100%.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

RESA PER Ha E PER CEPPO

75 q.li / 1,5 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 2016.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in piccole cassette, prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

In acciaio termocondizionato, con lieviti selezionati. Affinamento sulle fecce nobili.*

*contiene solfiti



VISTA

Giallo paglierino luminoso con nuances verdognole.



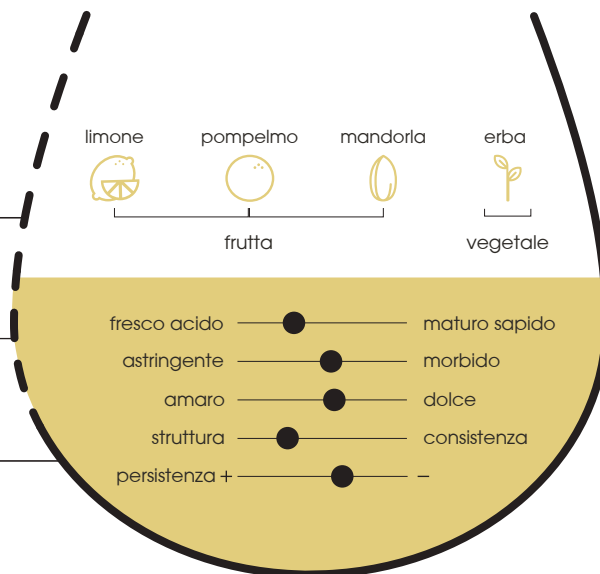
OLFATTO

In evidenza note agrumate di limone, pompelmo e vegetali erbacee, con note di mandorla.



GUSTO

Di spiccata freschezza, sono confermate le note agrumate, ancora in evidenza la mandorla con note vegetali. Buona la struttura e la persistenza finale.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© Tutti i diritti riservati. All right reserved

CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi
Offida Pecorino D.O.C.G.

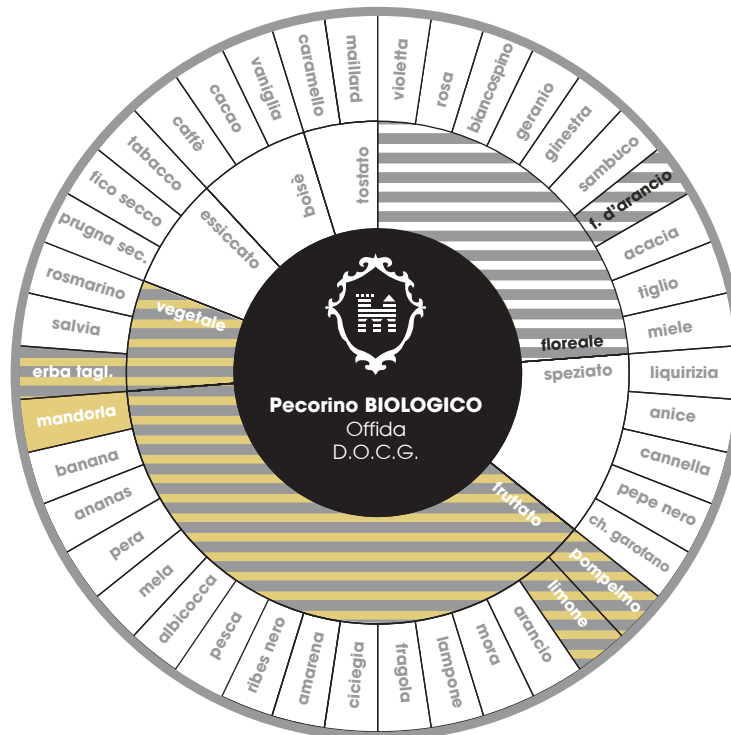
CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino **Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi**

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ

Conclusioni

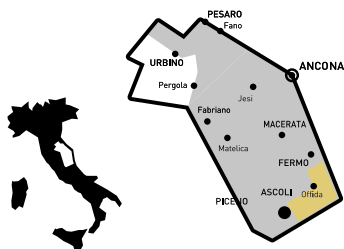
Il **Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi** si distingue per una spiccata presenza di mandorla a fronte di un'assenza delle caratteristiche floreali, frutto di una scelta enologica che tende a privilegiare le caratteristiche di consistenza gusto/olfattiva, a favore della sua longevità.



1/03/2019

PECORINO BIOLOGICO

OFFIDA DOCG PECORINO



PRODUCTION AREA

Selected grapes from the vineyards of Ascoli Piceno and Offida with organic agriculture.

ALTITUDE

200-300 m a.s.l.

SOIL

Medium-textured, tending towards a sandy soil.

VARIETY

Pecorino 100%.

DENSITY

5000 plants per hectare.

TRAINING SYSTEM

Guyot.

YIELD PER HECTARE AND PER VINE

75 quintals / 1.5 kgs approx.

FIRST VINTAGE

2016.

HARVEST

The grapes are carefully selected, hand picked the first 10 days of September and placed in small cases.

VINIFICATION

Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature with selected yeasts. Aging on fine lees.



SIGHT

Bright straw yellow with greenish hues.



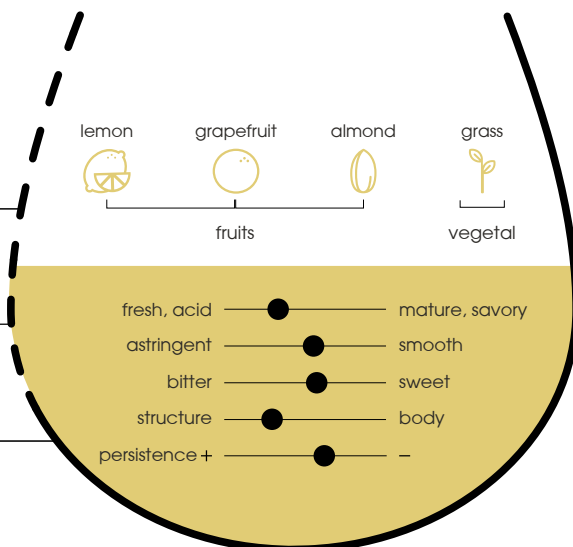
SMELL

Citrus nuances of lemon and grapefruit along with vegetal scents of grass. In addition hints of almond.



TASTE

Remarkably fresh-tasting. Confirmation of bouquet with its citrus nuances, hints of almond and vegetal scents. Good structure and persistent finish.



INFOGRAPHIC MADE ON THE DATA OF CERTIFIED SENSORIAL ANALYSIS ISO PERFORMED BY:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES © All right reserved



TYPICAL
CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of representative wines
Offida Pecorino D.O.C.G.



DISTINCTIVE
CHARACTERISTICS

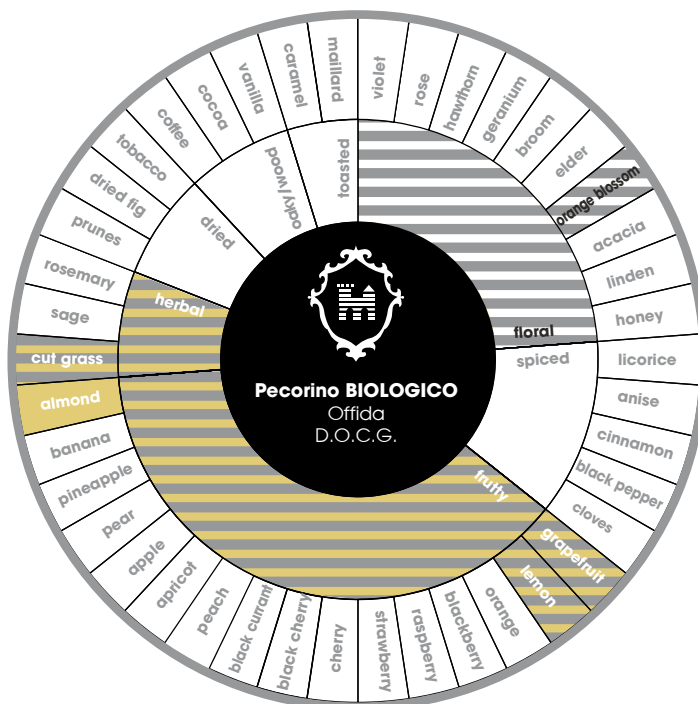
Sensorial Analysis of the wine **Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi**



TYPICAL AND DISTINCTIVE
CHARACTERISTICS

Conclusions

Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi distinguishes itself for the presence of a strong almond scent instead of the typical floral nuance. This is thanks to an enological choice to privilege the characteristics of the bouquet and taste so as to favor its longevity.



VELENOSI

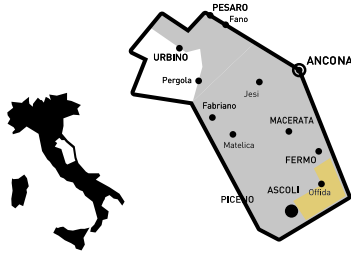
1/03/2019

www.velenosivini.com



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.



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.

Zitrone

Grapefruit

Mandel

Gras

Früchte

Pflanze

frisch sauer

reif würzig

adstringierend

weich

bitter

süß

Struktur

Konsistenz

Nachhaltigkeit +

INFOGRAFIK BASIEREND 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

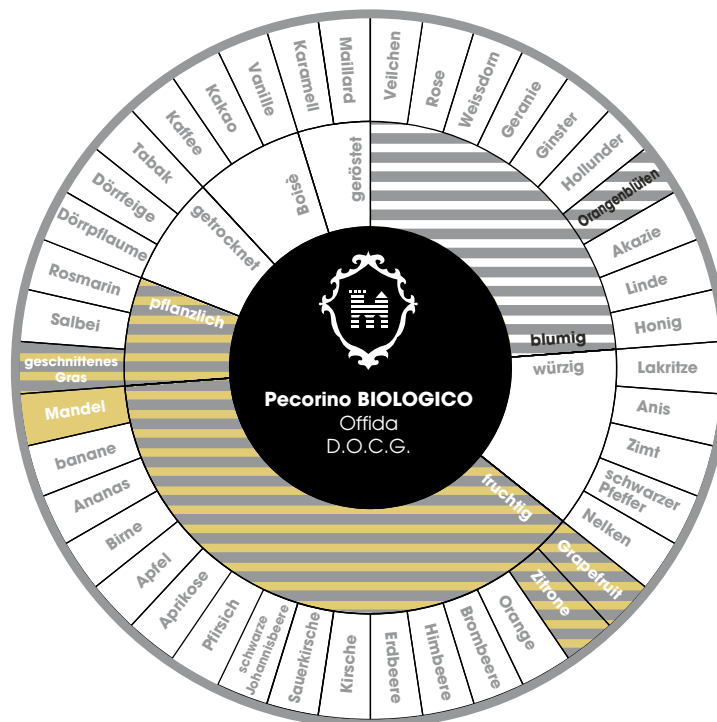
Sensoranalyse des Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi



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

