



VELENOSI
ASCOLI PICENO



EXTRAORDINARY

Marche IGT Rosso

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2022.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Monteprandone e Morro d'Alba.

VITIGNO: Montepulciano, Sangiovese e Lacrima.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-250 metri s.l.m.

TERRENO: Argilloso e calcareo.

POTATURA: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: Prima decade di settembre per Lacrima e Sangiovese fine Settembre per il Montepulciano.

VINIFICAZIONE: in fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce varia per ogni singola varietà che costituisce questo blend, circa 7 gg per la Lacrima, 10/12 giorni per Sangiovese, 15 gg per il Montepulciano. L'affinamento avviene in Acciaio con tutte le tipologie di vino separate. Il blend finale avviene al termine della fase di affinamento. Successivamente il vino sosta in bottiglia per 3 mesi.

VISTA

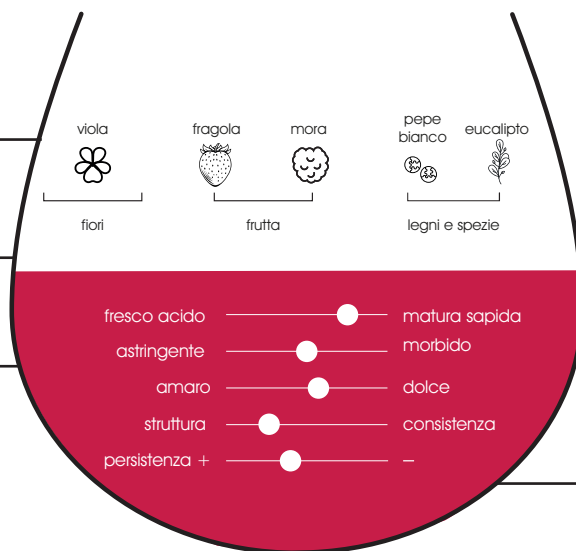
Rosso rubino, con Riflessi violacei accesi.

OLFATTO

I profumi sono profondi e persistenti: aromi di frutta carnosa, di more, ciliegia fragola, pepe bianco. Sentori balsamici di eucalipto completano il quadro aromatico di grande complessità, persistenza ed eleganza.

GUSTO

Fresco ed elegante, di forte impatto e di grande progressione gustativa, segnato da una intensa trama tannica molto fine. Chiude con piacevolissimi ritorni fruttati.



10/09/2024



VELENOSI
ASCOLI PICENO



EXTRAORDINARY

Marche IGT Rosso

FIRST VINTAGE BOTTLED: 2022

PRODUCTION AREA: Company-owned vineyards located in the districts of Montepulciano and Morro d'Alba

GRAPE VARIETY: Montepulciano, Sangiovese and Lacrima

ALTITUDE: 200 – 250 m a.s.l.

SOIL: Clay and Limestone

TRAINING SYSTEM: Guyot

PLANT DENSITY: 5,000 plants per hectare

HARVEST: First half of September Lacrima and Sangiovese, end of September Montepulciano

VINIFICATION: In small stainless steel tanks. Maceration on skins varies for each variety that makes up the blend: about 7 days Lacrima, 15 days Montepulciano, 10/12 days Sangiovese. Aging for each wine variety takes place in separate stainless steel tanks. Final blend comes together at end of aging phase and laid to rest in bottles for 3 months.

SIGHT

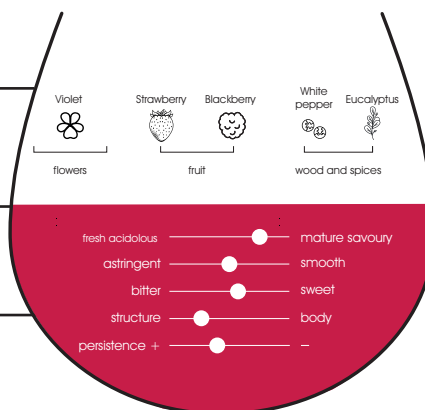
Ruby red with bright violet hues.

SMELL

: Piercing and lingering scents: nuances of pulpy fruit, blackberry, cherry, strawberry and white pepper. Balsamic hints of eucalyptus top off the complex, lingering and elegant aromatic scene.

TASTE

Fresh and elegant, with a strong impact and great progressive taste, marked by a very fine intense tannic texture. Closes off with pleasant fruity encores.





VELENOSI
ASCOLI PICENO



EXTRAORDINARY

Marche IGT Rosso

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2022

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in Montepandone und Morro d'Alba.

TRAUBENMISCHUNG: Montepulciano, Sangiovese e Lacrima.

HÖHENLAGE: 200-250 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig und kalkhaltig

REBERZIEHUNG: Spanndraht

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar

LESE: Normalerweise im September von Hand, mit einer Auswahl vor der Kelterung.

VINIFIKATION: In Gärtanks aus Stahl. Die Mazeration auf den Schalen ist bei jeder Sorte, die diesen Blend ausmacht, verschieden, ca. 7 Tage für den Lacrima, 10/12 Tage für Sangiovese, 15 Tagen für den Montepulciano. Die Veredelung findet in 18/24 Monaten in neuen 300 l Stahlgärtanks statt. Der endgültige Blend erfolgt am Ende der Veredelungsphase. Danach ruht der Wein 3 Monate in Flaschen.

FARBE

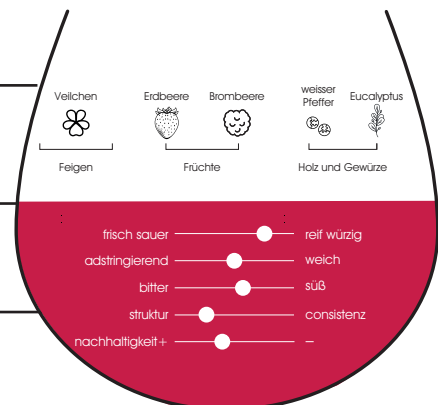
Intensives Rubinrot, mit violetten Reflexen.

DUFT

Die Düfte sind innig und nachhaltig: Aromen von fleischigen Früchten, Brombeeren, Kirschen, weisser Pfeffer. Eine balsamische Andeutung rundet das aromatische Bild in seiner Komplexität, Persistenz und Eleganz ab.

GESCHMACK

Warm und elegant, von starker Wirkung und grosser Geschmacksentwicklung, mit festem und entschiedenem Charakter, der von sehr feinen, weichen und runden Tanninen geprägt ist. Er schließt mit sehr angenehmen fruchtigen Retouren.



23/10/2024