

RÊVE

OFFIDA DOCG PECORINO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Ascoli Piceno e Castel di Lama.

ALTITUDINE

200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente al sabbioso. Appezzamenti esposti a nord.

UVAGGIO

Pecorino 100%.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

RESA PER Ha E PER CEPPO

70q.li/1,5 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:

- 1991 Chardonnay.
- 2009 Pecorino.

VENDEMMIA

Tardiva, con raccolta manuale la mattina presto o tardo pomeriggio, in piccole casse riposte in celle frigorifere.

VINIFICAZIONE

Leggera criomacerazione delle uve, spremitura soffice e avvio della fermentazione in vasche d'acciaio. A fermentazione avviata il 50% del mosto-vino è trasferito in barrique nuove, il restante 50% termina la fermentazione in acciaio. I vini si riuniscono per l'imbottigliamento a circa 24 mesi dalla vendemmia.*



VISTA

Giallo paglierino brillante dagli evidenti riflessi dorati.



OLFATTO

Di elegante struttura e profondità, con note intense di fiori bianchi e frutta matura, seguite da inebriante vaniglia.



GUSTO

Grande struttura e suadente opulenza, coinvolgente, penetrante e molto persistente.

ginestra biancospino banana ananas vaniglia
fiori frutta spezie

fresco acido —●— maturo sapido
astringente —●— morbido
amaro —●— dolce
struttura —●— consistenza
persistenza + —●— —

*contiene solfiti

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.

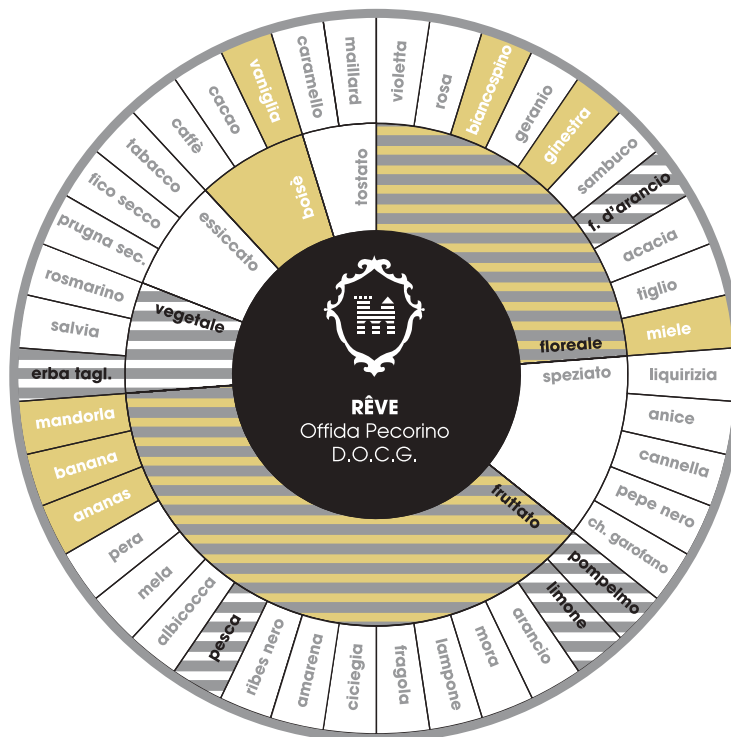
CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino **RÊVE**
Offida Pecorino D.O.C.G.

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ

Conclusioni

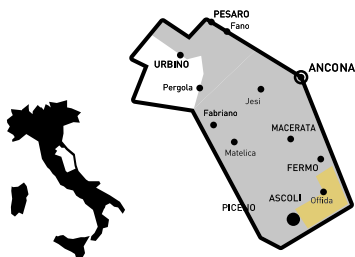
Il **RÊVE** possiede una complessità olfattiva maggiore rispetto alle caratteristiche peculiari del Pecorino presentando una forte impronta di frutta bianca, sentori vanigliati ed una complessa componenete floreale.



1/03/2019

RÊVE

OFFIDA DOCG PECORINO



PRODUCTION AREA

Company owned vineyards located in the districts of Ascoli Piceno and Castel di Lama.

ALTITUDE

200 m a.s.l.

SOIL

Medium textured, tending towards a sandy soil. Vineyards facing north.

VARIETY

Pecorino 100%.

PLANT DENSITY

5000 plants per hectare.

TRAINING SYSTEM

Guyot.

YIELD PER HECTARE AND PER VINE

70 quintals / 1.5 kg approx.

FIRST VINTAGE

- 1991 Chardonnay.
- 2009 Pecorino.

HARVEST

Late. Hand picked in the early morning or late afternoon and placed in small cases which are put in cold storage.

VINIFICATION

A brief cold maceration of the grapes, a light pressing and the beginning of the fermentation in stainless steel tanks. Once the fermentation has begun, 50% of the must-wine is transferred into new barriques while the remaining 50% continues to ferment in stainless steel tanks. The wines are then blended for the bottling approximately 24 months after the harvest.



SIGHT

Bright straw yellow with strong golden hues.



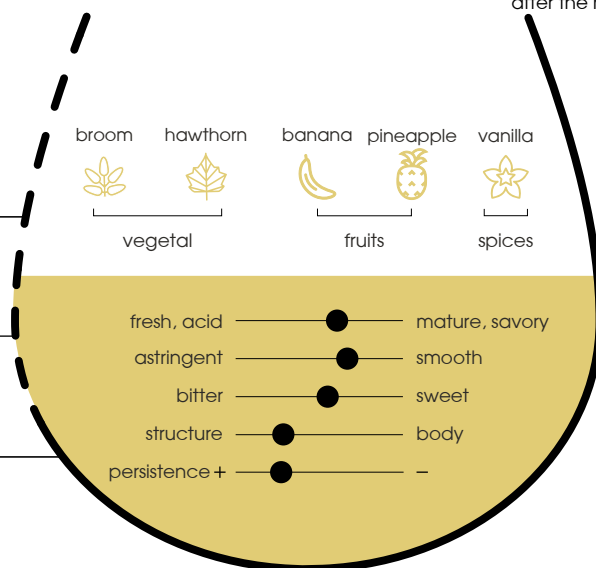
SMELL

Elegant structure with intense scents of white flowers and ripe fruit followed by an inebriating vanilla.



TASTE

Great structure and delightful richness of flavor. Captivating, penetrating and very persistent.



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 **RÊVE**
Offida Pecorino D.O.C.G.

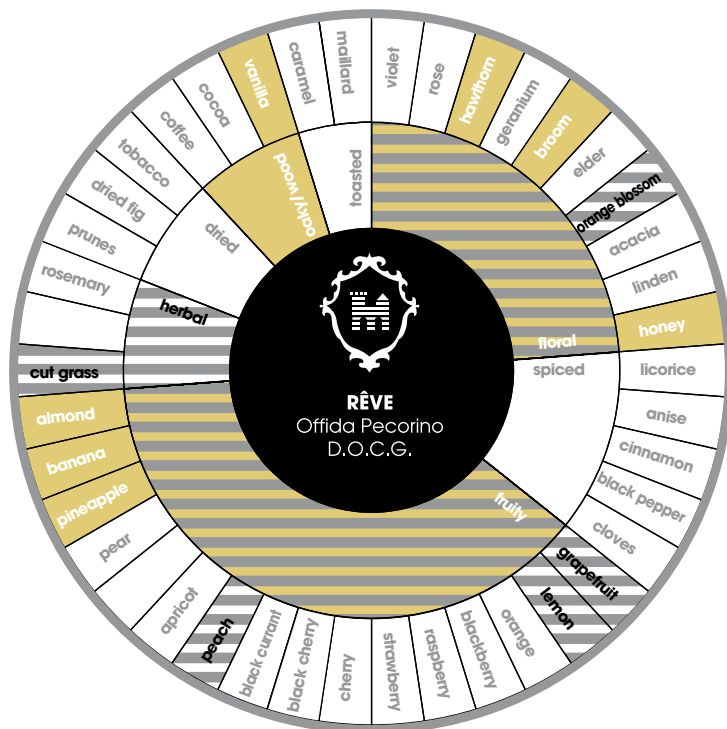


TYPICAL AND DISTINCTIVE

CHARACTERISTICS

Conclusions

RÊVE possesses a more complex bouquet compared to the typical characteristics of Pecorino with strong nuances of white pulp fruit, scents of vanilla and a complex floral composition.



1/03/2019



VELENOSI

www.velenosivini.com



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 Kältégärung, 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.



FARBE

Funkelndes Strohgelb mit
deutlich goldenen Reflexen.



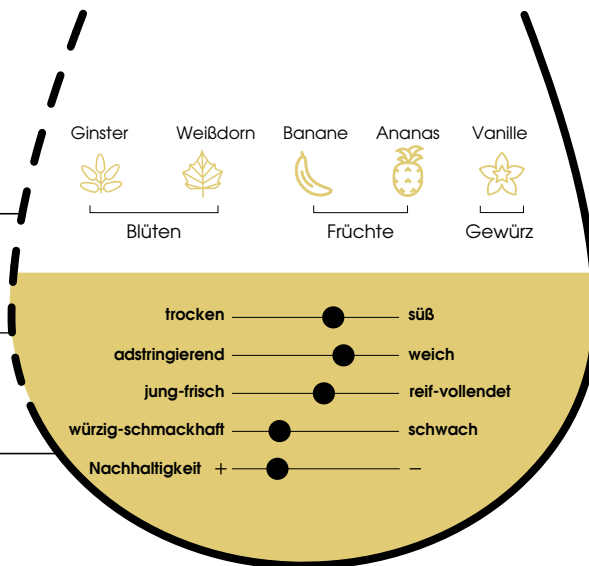
DUFT

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 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

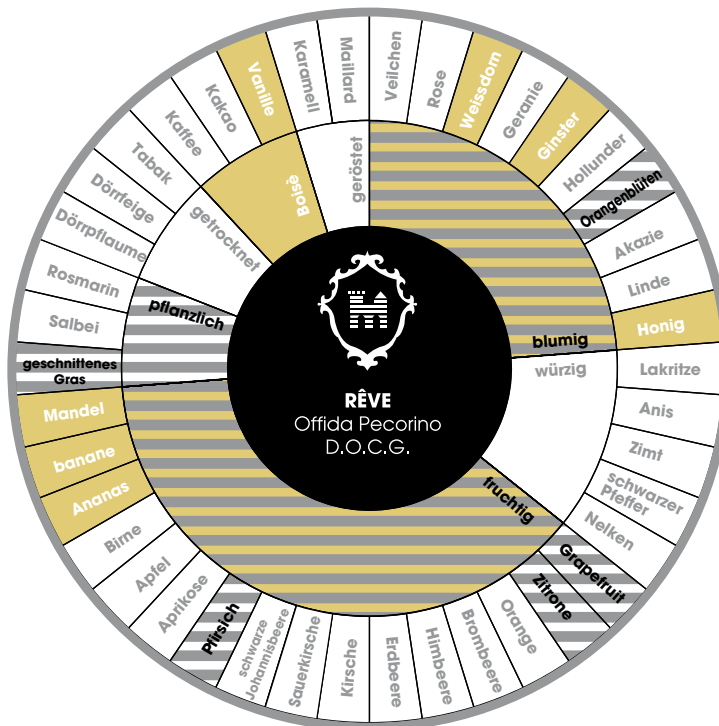
Sensoranalyse des **RÊVE**
Offida Pecorino D.O.C.G.



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

