

# VILLA ANGELA

## OFFIDA DOCG PECORINO



### ZONA DI PRODUZIONE

Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno e Offida.

### 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: 2011.

### VENDEMMIA

Raccolta manuale in piccole casse con sosta in celle a temperatura controllata.

### VINIFICAZIONE

In acciaio termocondizionato. La fermentazione si avvia con lieviti indigeni e termina con lieviti selezionati. Affinamento sulle fecce nobili.\*

\*contiene solfiti



### VISTA

Giallo paglierino luminoso con nuances verdognole.



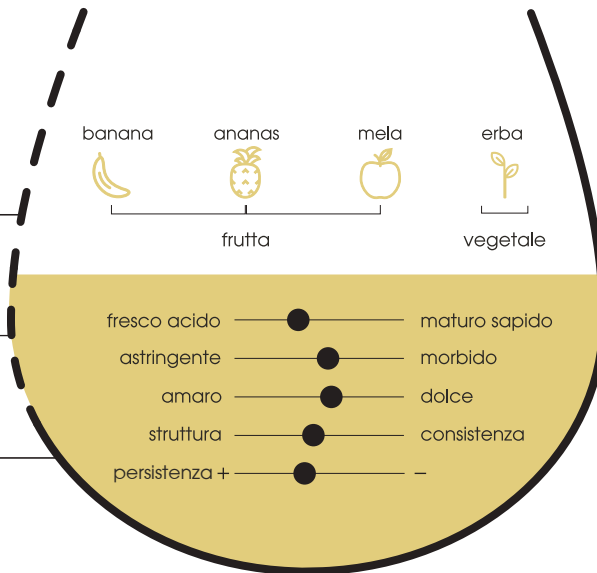
### OLFATTO

In evidenza note fruttate di banana, ananas e mela, con note vegetali di erba tagliata.



### GUSTO

Di spiccata freschezza, sono in evidenza le note di frutta a pasta bianca, gialla e note vegetali. Buona la struttura e la persistenza finale.



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



KRYES © Tutti i diritti riservati. All right reserved

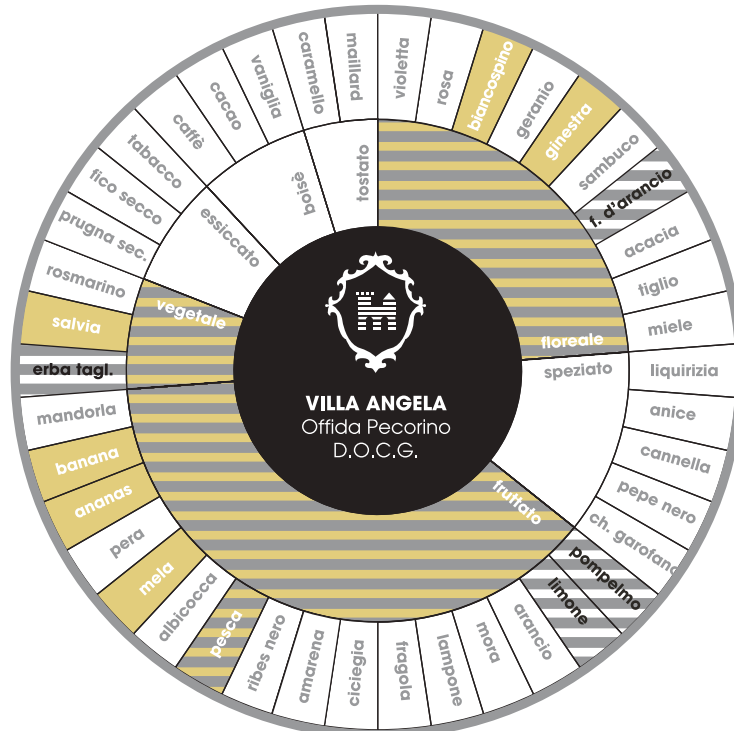
CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino VILLA ANGELA Offida Pecorino D.O.C.G.

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



### Conclusioni

Il **VILLA ANGELA** è fortemente caratterizzato da note fruttate a pasta bianca e gialla in combinazione con note vegetali. Sono esaltate al gusto freschezza, sapidità e consistenza.



VELENOSI

1/03/2019

www.velenosivini.com

