



VELENOSI
ASCOLI PICENO



NINFA
Marche IGT Rosso

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2019.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Offida e Castel di Lama.

VITIGNO: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

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 il Merlot e lo Syrah, inizio ottobre per il Cabernet Sauvignon e metà ottobre per il Montepulciano.

VINIFICAZIONE: in fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce varia per ogni singola varietà che costituisce questo blend, circa 15 gg per il Merlot, 20/25 giorni per Syrah e Cabernet Sauvignon, fino a 30 gg per il Montepulciano. L'affinamento avviene in Fusti da 300 lt nuovi per 18/24 mesi. Il blend finale avviene al termine della fase di affinamento. Successivamente il vino sosta in bottiglia per 3 mesi.

VISTA

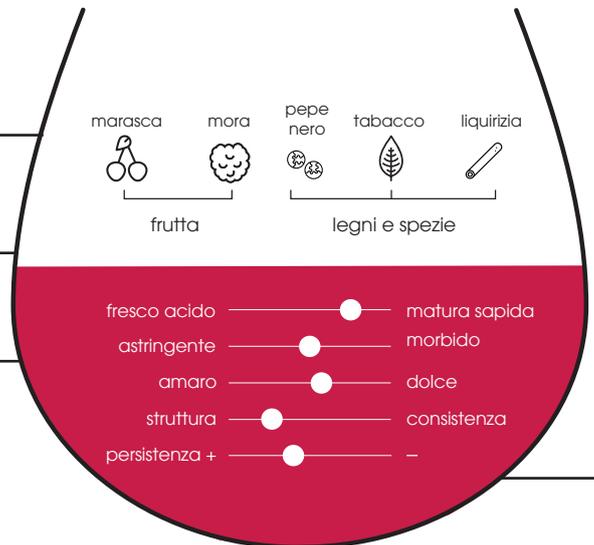
Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

OLFATTO

I profumi sono profondi e persistenti: aromi di frutta carnosa, di more, ciliegia assieme a note di liquirizia e grafite, pepe nero e tabacco. Sentori balsamici completano il quadro aromatico di grande complessità, persistenza ed eleganza.

GUSTO

Caldo ed elegante, di forte impatto e di grande progressione gustativa, dal carattere fermo e deciso segnato da tannini finissimi, morbidi e rotondi. Chiude lungo con piacevolissimi ritorni fruttati.



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

02/10/2024