



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO



**NINFA**  
Vino da tavola

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2019

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

**VITIGNO:** 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.



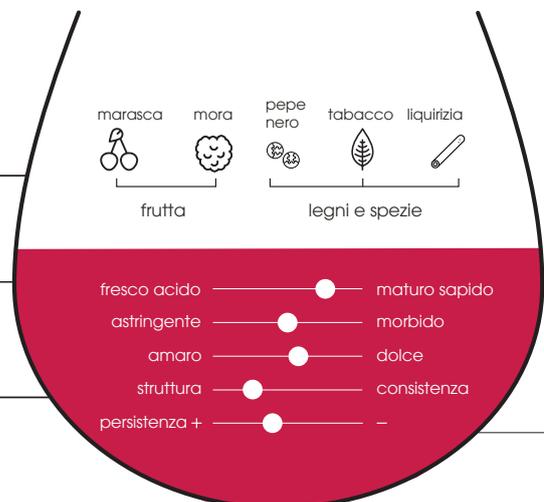
**OLFATTO**

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 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

15/03/2024