



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: 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.



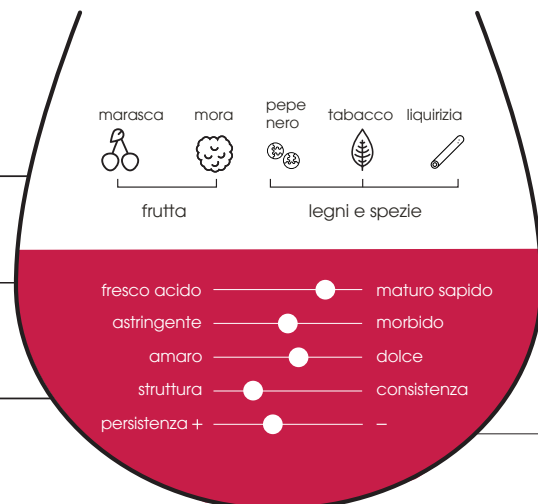
OLFATTO

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 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

15/03/2024



VELENOSI
ASCOLI PICENO



NINFA
Wine table

FIRST VINTAGE: 2019

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in the districts of Offida and Castel di Lama.

VARIETY: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

ALTITUDE: 200 – 250 m a.s.l.

SOIL: Clay and limestone.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

PLANT DENSITY: 5,000 plants per hectare.

HARVEST: First 10 days of September for Merlot and Syrah, beginning of October for Cabernet Sauvignon and mid-October for Montepulciano.

VINIFICATION: in small stainless steel tanks. The maceration on the skins varies for each variety that makes up the blend: about 15 days for Merlot, 20/25 for Syrah and Cabernet Sauvignon, and up to 30 days for Montepulciano. Aging takes place in new 300 l barrels for 18/24 months. The final blending occurs at the end of the aging with a subsequent 3 month rest after bottling.

SIGHT

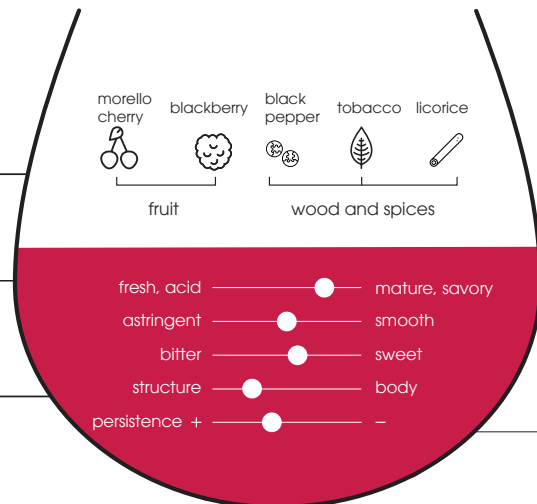
Intense ruby red with violet hues.

SMELL

The aromas are deep and lingering: aromas of pulpy fruit, blackberries, cherries, a hint of licorice and graphite, black pepper and tobacco. Balsamic nuances complete the complex, lingering and elegant frame of aromas.

TASTE

Warm, elegant, of great impact and with a rich evolution of taste. Still and assertive character marked by fine, soft, rounded tannins. Lingering finish with pleasant fruity encores.



© 2018 Kyees Srls - All right reserved

15/03/2024



VELENOSI
ASCOLI PICENO



NINFA

Marche IGT Rosso

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2019

ANBAUGEBIET: Eigene Weingärten in den Gemeinden Offida und Castel di Lama

REBSORTEN: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 00-250 m ü.d. M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Lehm- und Kalkhaltig

BESCHNEIDUNG: Guyot

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5000 Stöcke pro Hektar

LESE: Erste Dekade September bei Merlot und Syrah, Anfang Oktober bei Cabernet Sauvignon und Mitte Oktober bei Montepulciano.

VINIFIKATION: In Gärtanks aus Stahl. Die Mazeration auf den Schalen ist bei jeder Sorte, die diesen Blend ausmacht, verschieden, ca. 15 Tage für den Merlot, 20/25 Tage für Syrah und Cabernet, bis zu 30 Tagen für den Montepulciano. Die Veredelung findet in 18/24 Monaten in neuen 300 l Fässern statt. Der endgültige Blend erfolgt am Ende der Veredelungsphase. Danach ruht der Wein 3 Monate in Flaschen.

 **SICHT**

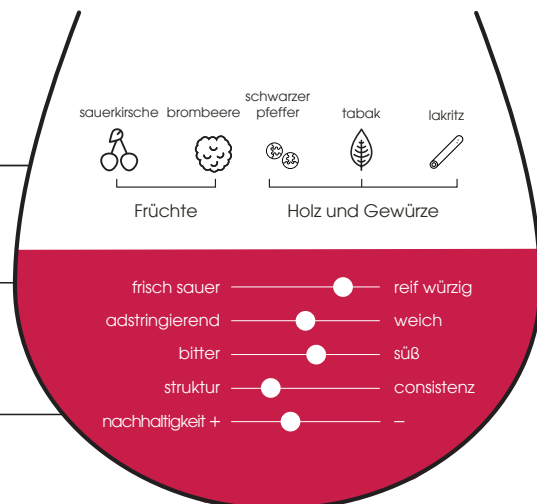
Intensives Rubinrot, mit violetten Reflexen.

 **DUFT**

Die Düfte sind innig und nachhaltig; Aromen von fleischigen Früchten, Brombeeren, Kirschen mit einer Note von Lakritz und Graphit, schwarzem Pfeffer und Tabak. 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.



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

11/10/2021