



VELENOSI
ASCOLI PICENO



THE ROSE

Metodo Classico

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2003.

PRIMA SBOCCATURA: 2006.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Ascoli Piceno.

VITIGNO: Pinot Nero 90%; Chardonnay 10%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso con dotazione naturale di minerali e microelementi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPPO: 1,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Scelta del momento ottimale riferito al rapporto ideale tra acidi e zuccheri, con particolare attenzione alla qualità dei primi. Raccolta manuale con cernita in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: Vinificazione in rosato delle uve Pinot nero; pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche con separazione della prima e seconda spremitura. Dopo 12 ore di dégorgage a 10 C si inoculano i lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. In primavera viene aggiunta la liquore de tirage, viene poi imbottigliato, tappato con tappo corona e coricato in cataste per la presa di spuma. Le bottiglie sostano per circa 60 mesi in locali termocondizionati.



VISTA

Elegante rosa antico con riflessi ramati, perlage minuto e continuo.



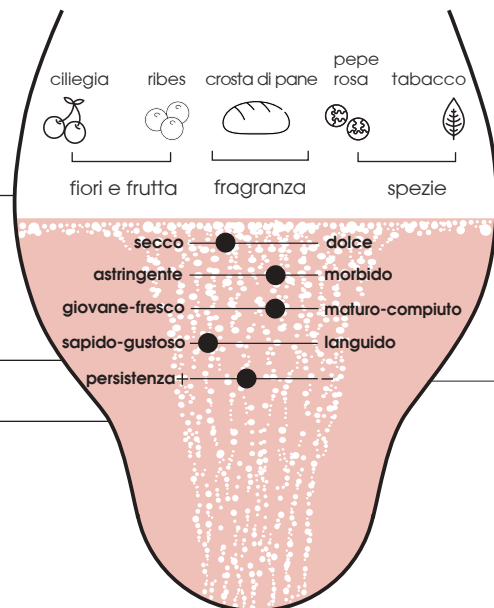
OLFATTO

Intenso e complesso con note floreali e fruttate di ciliegie mature e ribes. Crosta di pane croccante e persistente. Straordinaria chiusura su note di pepe rosa.



GUSTO

Sensazioni fresche di fiori e frutti, con una punta di tabacco. Buona la struttura, ottima l'armonia con una notevole persistenza e un finale piacevolissimo.



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

05/06/2019



THE ROSE

Classic Method

FIRST VINTAGE: 2003.

FIRST DÉGORGEMENT: 2006.

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in the districts of Ascoli Piceno.

VARIETY: Pinot Nero 100%.

ALTITUDE: 200 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured soil tending towards clay naturally possessing minerals and microelements.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

PLANT DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

YIELD PER VINE: 1.5 kg approx.

HARVEST: Carefully selected, hand picked and placed in small cases when the acid/sugar ratio is at its best with particular attention being paid to the quality of the first.

VINIFICATION: Rosè fermentation of the Pinot Nero grapes; soft crushing of the whole grape using pneumatic presses with the separation of the first and second pressings. After 12 hours of dégorgage at 10 C, the selected yeasts are introduced so as to begin the fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. Beyond Spring the liqueur de tirage is added. The blend is then bottled and tapped with crown caps and laid to rest for the bottle fermentation for approximately 60 months in controlled temperature storage.



SIGHT

Elegant old pink with copper hues. Slight, continuous perlage.



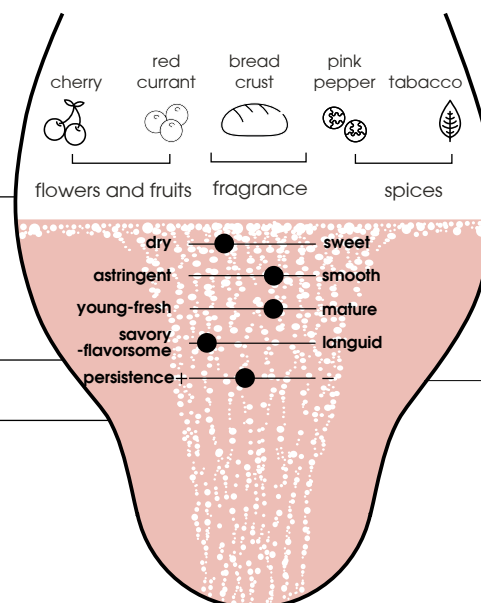
SMELL

Intense and complex with floral nuance as well as fruity scents of ripe cherry and red currant. Lingering nuances of crisp bread crust. Extraordinary finish with hints of pink pepper.



TASTE

Fresh floral and fruity sensations with a hint of tobacco. Good structure, excellent harmony with a remarkable persistence and a very pleasant finish.





VELENOSI
ASCOLI PICENO



THE ROSE

Metodo Classico



FARBE

Elegantes antikes Rosa mit Kupfer-Reflexen, kleine und kontinuierliche Pèrlage.



DUFT

Intensiv und komplex mit blumigen und fruchtigen Noten von reifer Kirsche und Johannisbeere. Knusprige Brotkruste und nachhaltig. Außerordentlicher Abschluss auf Noten von rosa Pfeffer.



GUSTO

Frisches Empfinden von Blumen und Früchten, mit ein bisschen Tabak. Gut die Struktur, ausgezeichnete Harmonie mit einer bemerkenswerter Nachhaltigkeit und einem sehr angenehmen Finale.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2003.

ERSTES ANBRECHEN: 2006.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in den Gemeinden von Ascoli Piceno.

TRAUBENMISCHUNG: 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu lehmig tendierend mit natürlichem Vorkommen von Mineralien und Mikroelementen.

REBERZIEHUNG: Guyot.

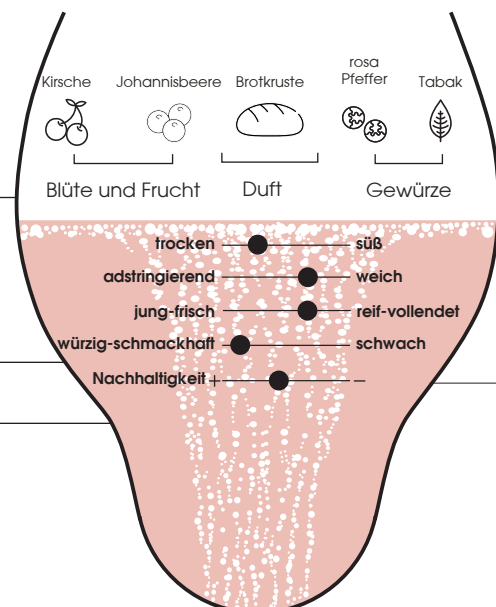
ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,5 kg Trauben.

LESE: Wahl des optimalen Moments bezogen auf das ideale Verhältnis zwischen Säuren und Zuckern, mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Qualität der ersten. Von Hand mit Sortierung in kleinen Kisten.

FERMENTATION: Weinbereitung in Rosè aus den Pinot Noir Trauben; schonendes Pressen ganzer Trauben mit pneumatischen Pressen mit Trennung der ersten und zweiten Pressung. 12 Stunden nach der Dégorgage bei 10 °C werden die Hefen inokuliert, die für den Beginn der Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks ausgewählt wurden. Im späten Frühling der Liqueur de tirage hinzugefügt wird, dann abgefüllt, mit Kronkorken verschlossen und für den Pris de mousse gestapelt wird. Die Flaschen bleiben etwa 60 Monate in thermoklimatisierten Räumen.



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

1/03/2019