



VELENOSI
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com



PECORINO

Falerio Doc Pecorino

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA 2006

ZONA DI PRODUZIONE Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno

VITIGNO Pecorino in purezza

ALTIMETRIA MEDIA 200-300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Medio impasto tendente al sabbioso

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO 80 q.li di uva circa

RESA PER CEPPO 1,5 Kg di uva circa

VENDEMMIA Raccolta a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte, prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

FERMENTAZIONE La selezione delle uve, raccolte a metà settembre è molto scrupolosa; la pigiatura soffice è seguita da immediato abbassamento della temperatura per favorire la decantazione e l'eliminazione dei torbidi in sospensione. La fermentazione avviene sempre a temperature controllate (14-15°C) in vasche d'acciaio. Per tutto il tempo dell'affinamento in acciaio (fino a Febbraio circa), l'ormai vino rimane ad una temperatura di circa 10°C per mantenere intatto il patrimonio aromatico.

ANALISI SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino intenso e lucente.

OLFATTO All'olfatto è piacevole, intenso, raffinato, con sentori di frutta esotica e di agrumi. Floreale di biancospino, fiori d'acacia e gelsomino, esprime anche sentori di erbe aromatiche. Bouquet complesso, elegante e armonico.

GUSTO In bocca prevale la freschezza che esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Questo vino riesce ad unire un gusto acido, fresco e morbido al tempo stesso. Un'eleganza non comune che lo rende gradito anche ai palati più esigenti.

CENNI STORICI

La ragione per cui questo vitigno condivide il nome con il noto formaggio omonimo rimane incerta, ma può riferirsi ai movimenti stagionali dei pastori e dei loro greggi, che si spostavano nelle regioni dove si trova il vitigno Pecorino. Le sue origini sono Marchigiane. Dalla maturazione precoce, ma dalla bassa resa quantitativa, in tempi passati è stato abbandonato a favore di vitigni più prolifici. Il Pecorino preferisce siti collinari freschi ed elevati ed appartiene alla grande famiglia dei Trebbiani; quella delle Aminee.



VILLA ANGELA

Falerio DOC Pecorino

FIRST VINTAGE: 2006.

PRODUCTION AREA: Grapes selected from the vineyards in Ascoli Piceno.

VARIETY: Pecorino 100%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured, tending towards a sandy soil.

PLANT DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

YIELD PER VINE: 1.5 kg approx.

HARVEST: Hand picked in the early morning or late afternoon in small cases.

VINIFICATION: The selection of the grapes which takes place in mid-September is very meticulous. After a soft pressing, the temperature is immediately decreased in order to nurture the settling and elimination of matter present in the must. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature (14-15 C). The wine then ages in stainless steel tanks until February at a temperature of approximately 10 C so as to maintain intact the patrimony of the bouquet.



VISTA

Shiny, intense straw yellow.



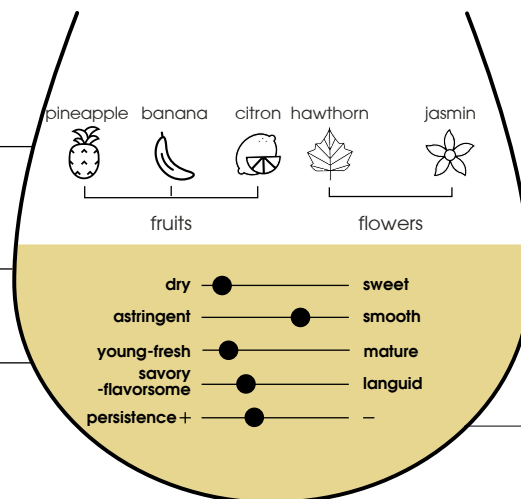
OLFATTO

A complex, elegant and harmonious bouquet with scents of exotic fruit and citrus as well as floral nuances of hawthorn, acacia blossoms, and jasmine. Hints of aromatic herbs.



GUSTO

A great freshness enhances the typical varietal aromas. Acidity, freshness and smoothness blend together in a lingering, elegant and satisfying mouthfeel.





VILLA ANGELA

Falerio DOC Pecorino

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2006.

ANBAUGEBIET: Ausgesuchte Trauben aus den Weinbergen von Ascoli Piceno.

REBSORTE: 100% Pecorino.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200 - 300 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

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

LESE: Von Hand, am frühen Morgen oder späten Nachmittag in kleine Kisten.

FERMENTATION: Die Auswahl der Mitte September geernteten Trauben ist sehr sorgfältig; nach der weichen Pressung wird sofort die Temperatur abgesenkt, um die Dekantierung des Mostes zu begünstigen. Die Fermentierung wird durch Temperaturkontrolle (14°-15°C) in Stahltanks begonnen und weitergeführt. Danach reift der Wein in Stahl bis Ende Februar bei einer Temperatur von ca. 10°C, um das gesamte Aroma zu erhalten.



FARBE

Intensives und leuchtendes Strohgelb.



DUFT

Komplexes Bouquet, elegant und harmonisch, mit Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten. Blumig, von Weißdorn, Akazienblüten, Jasmin und Noten von Kräutern.



GESCHMACK

Eine große Frische unterstreicht die Merkmale der pflanzlichen Aromen. Säure, Frische und Weichheit vereinigen sich in einem langen, befriedigenden und eleganten Schluck.

