



VILLA ANGELA

Falerio DOC Pecorino

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2006.

ZONA DI PRODUZIONE: selezionati vigneti di proprietà di Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva e Ripatransone.

VITIGNO: Pecorino 100%.

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

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 60 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.

FERMENTAZIONE: Attenta selezione delle uve che permette di dedicare a questo vino solo i migliori grappoli. Le uve selezionate sono raccolte a fine settembre e viene effettuata una criomacerazione. Dopo la pressatura soffice, le uve vengono separate dalle bucce. Il mosto ottenuto viene condizionato ad una temperatura di 5°C. Decantato per ottenere un mosto limpido, viene quindi fatto fermentare a temperature controllate. Per tutto il tempo dell'affinamento in acciaio, fino a Febbraio circa, il vino sosta ad una temperatura di circa 10°C per conservare intatto il patrimonio aromatico.*



VISTA

Giallo paglierino intenso e lucente.



OLFATTO

Bouquet complesso, elegante e armonico, con sentori di frutta esotica e agrumi. Floreale di biancospino, fiori d'acacia, gelsomino e sentori di erbe aromatiche.



GUSTO

Una grande freschezza esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Acidità, freschezza e morbidezza convivono in un sorso appagante lungo ed elegante.

