



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.



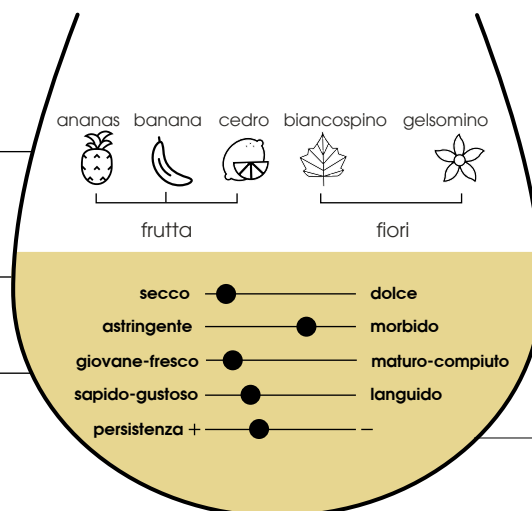
OLFATTO

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.



© 2018 Kyas S.r.l. - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*contiene solfiti

15/01/2021



VILLA ANGELA

Falerio DOC Pecorino

FIRST VINTAGE: 2006.

PRODUCTION AREA: Selected company owned vineyards located in Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva and Ripatransone.

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: 60 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, picked in mid-September, is very meticulous and only the best bunches are chosen for the production. A soft pressing is preceded by a cold maceration at a temperature of 5°C. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature (14-15°C). The wine then ages until February in stainless steel tanks at a temperature of about 10°C so as to maintain intact the patrimony of the bouquet.



VISTA

Shiny, intense straw yellow.



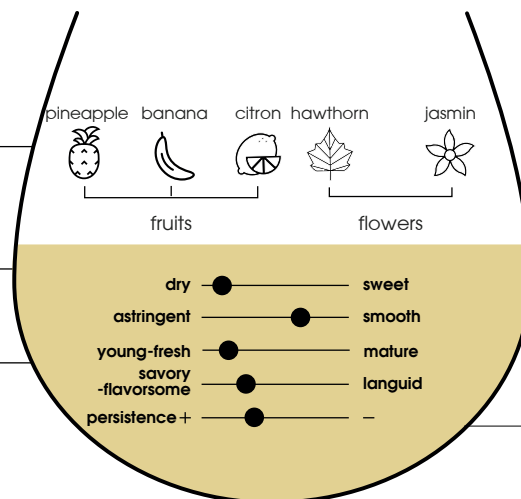
OLFATTO

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.



© 2018 Kyies S.r.l. - Tutti i diritti riservati. All right reserved

01/02/2021



VILLA ANGELA

Falerio DOC Pecorino

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2006.

PRODUKTIONSGBIET: Ausgewählte Weinberge von Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva und Ripatransone

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: etwa 60 Zentner 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 gewissenhaft und es werden nur die besten Trauben für die Produktion ausgewählt. Dem weichen Keltern geht eine Kryomazeration bei einer Temperatur von 5 ° voraus. Die Fermentation wird mit einer Temperaturregelung (14-15 ° C) in Stahltanks gestartet und gesteuert. Am Ende verfeinert der Wein bis Februar bei einer Temperatur von ca. 10 ° C im Stahltank, um das aromatische Erbe 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.

