



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO



# VILLA ANGELA

Lacrima di Morro d'Alba DOC

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2007.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà situati nel Comune di San Marcello - Ancona.

**VITIGNO:** Lacrima di Morro d'Alba 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 100-150 metri s.l.m.

**TERRENO:** Prevalentemente argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 110 q.li di uva circa.

**RESA PER CEPPO:** 2 Kg di uva circa.

**VENDEMMIA:** Generalmente alla metà di Settembre. Raccolte in piccoli contenitori, le uve vengono inviate in azienda dove, dopo un'attenta e ulteriore selezione, vengono vinificate.

**FERMENTAZIONE:** Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini d'acciaio, dove fermentano a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni, durante i quali i rimontaggi sono giornalieri e quasi esclusivamente chiusi per preservare al massimo i profumi fruttati e floreali caratteristici di questo vitigno.



## VISTA

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.



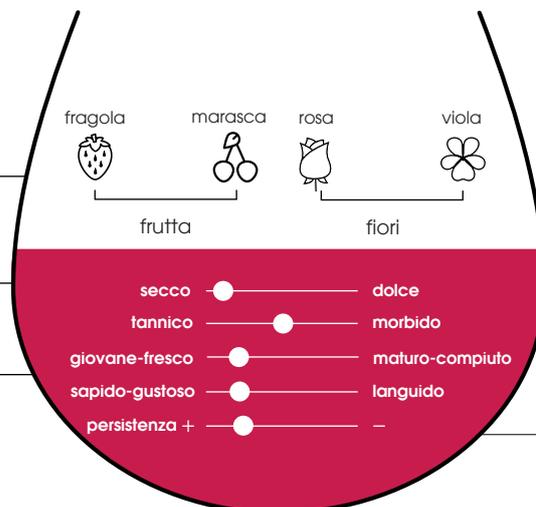
## OLFATTO

Corredo aromatico di singolare ricchezza. Intenso, fruttato di fragole, marasche e floreale di violetta e boccioli di rosa.



## GUSTO

Polposo, dalla sapidità piena, con tannicità garbata e morbidezza dominante in armonia con le percezioni olfattive. Sorso scorrevole e buona la persistenza.



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

18/03/2024