VELENOSI
ASCOLI PICENO

VILLA ANGELA

Marche IGT Bianco

PRIMA ANNATA IMBOTTIGLIATA: 2024

ZONA DI PRODUZIONE: vigneto situato nel comune di Cossignano (AP)

VITIGNO: Garofanata 100%

ALTIMETRIA: 400 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 75 q.li di uva circa.

VENDEMMIA: raccolta nella prima decade di settembre

FERMENTAZIONE: attenta selezione delle uve che permette di dedicare a questo vino solo i migliori grappoli. Le uve sono raccolte ad inizio settembre. Dopo la pressatura soffice, le uve vengono separate dalle bucce. Il mosto ottenuto viene condizionato ad una temperatura di 5°C e decantato per ottenere un mosto limpido. La fermentazione avviene a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sulle fecce fini dura fino a metà febbraio a circa 10°C con batonage svolto due volte a settimana per incrementare la struttura aromatica.

VISTA

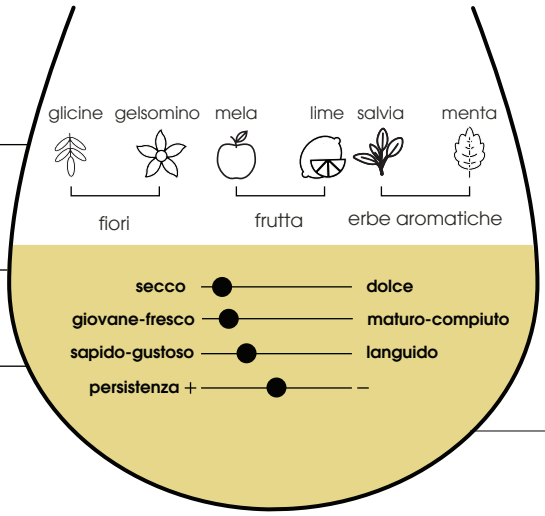
Giallo paglierino lucente con riflessi verdolini.

OLFATTO

Bouquet complesso ed elegante con note di fiori di gelsomino e di glicine. Speziato con note di menta piperita e salvia e sentori fruttati.

GUSTO

Una grande freschezza esalta le caratteristiche aromatiche di questo vitigno. Acidità e freschezza e sapidità convivono in un sorso pieno ed elegante.



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

20/01/2025

I - 63100 ASCOLI PICENO - Via dei Biancospini, 11 - TEL. +39 0736 341 218 - info@velenosivini.com - www.velenosivini.com