



VILLA ANGELA

Marche IGT Chardonnay

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 1989

ZONA DI PRODUZIONE: Selezionati Vigneti di proprietà di Ascoli Piceno e Ripatransone

VITIGNO: Chardonnay 100%.

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

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

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 brillante.



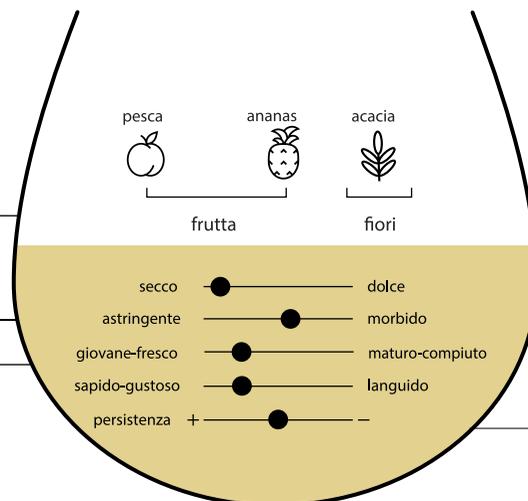
OLFATTO

Bouquet intenso e netto di frutta, pesca, ananas e fiori di acacia.



GUSTO

Fresco e fragrante, conferma gli aromi caratteristici del vitigno. Elegante, piacevole nella sua notevole struttura e spiccata acidità.



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

*contiene solfiti

15/01/2021