



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.



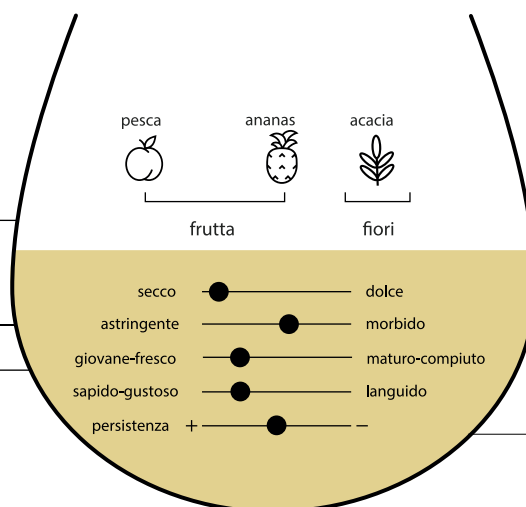
OLFATTO

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



VILLA ANGELA

Marche IGT Chardonnay

FIRST VINTAGE: 1989.

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

VARIETY: Chardonnay 100%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured, tending towards a sandy soil.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

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: A careful selection of the grapes allows that only the best bunches are used for this wine. The selected grapes are picked at the end of September followed by a cold maceration. After a soft pressing, the grapes are separated from the skins. The must obtained is controlled at a temperature of 5°C. After having removed the must from the lees so as to obtain a limpid must, it is fermented at a controlled temperature. Aging takes place in stainless steel tanks until about February at a temperature of approximately 10°C in order to maintain the bouquet intact.



SIGHT

Bright straw yellow.



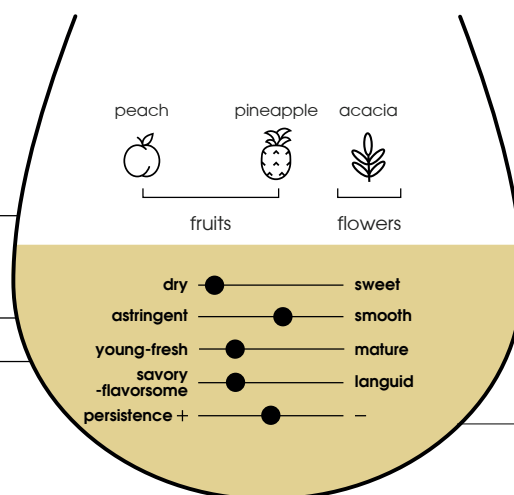
SMELL

Intense bouquet with sharp fruit nuances of peach, pineapple and acacia blossoms.



TASTE

Fresh and fragrant, confirming the typical aromas of the variety. Elegant, pleasant in its outstanding structure and marked acidity.



© 2018 Kyos Sris - Tutti i diritti riservati. All right reserved

01/02/2021



VILLA ANGELA

Marche IGT Chardonnay

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 1989.

PRODUKTIONSBEREICH: Ausgewählte Weinberge von Ascoli Piceno und Ripatransone

REBSORTE: 100% Chardonnay.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

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 am späten Nachmittag, in kleine Kisten.

FERMENTATION: Sorgfältige Auswahl der Trauben, die es ermöglichen, für diesen Wein nur die besten Trauben zu verwenden. Die ausgewählten Trauben werden Ende September geerntet und es wird eine Kryomazeration durchgeführt. Nach dem sanften Pressen werden die Trauben von den Schalen getrennt. Der erhaltene Most wird bei einer Temperatur von 5 ° C aufbereitet. Dekantiert, um einen klaren Most zu erhalten, wird er dann bei kontrollierten Temperaturen fermentiert. Während der gesamten Reifungszeit in Stahltanks bis etwa Februar ruht der Wein bei einer Temperatur von etwa 10 ° C, um das aromatische Erbe intakt zu erhalten.



FARBE

Leuchtendes Strohgelb.



DUFT

Intensives und klares Fruchtbouquet, Pfirsich, Ananas und Akazienblüten.



GESCHMACK

Frisch und duftend bestätigt er die Aromen des Weinstockes. Elegant, gefällig in seiner bemerkenswerten Struktur und hervorstechenden Säure.

