



VILLA ANGELA

Marche IGT Passerina

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2007.

ZONA DI PRODUZIONE: Selezionati vigneti di proprietà di Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva e Ripatransone

VITIGNO: Passerina 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: Metà Settembre. Raccolta a mano la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: Attenta selezione delle uve che permette di dedicare alla produzione di questo vino solo i grappoli migliori. Viene effettuata una criomacerazione delle uve a una temperatura di 5°, seguita da una pigiatura soffice. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata, tra i 13 e i 15°C. Il successivo affinamento si protrae fino a Febbraio, avviene in vasche di acciaio termocondizionate, ad una temperatura di 10°C necessaria a preservarne il patrimonio aromatico.*



VISTA

Giallo luminoso con tenui riflessi dorati.



OLFATTO

Elegante freschezza con spiccati sentori floreali di tiglio e biancospino e ampie note fruttate di pomacee croccanti, in primis la pera, completano il bagaglio aromatico che si chiude su un adagio di cedro e pompelmo maturo.



GUSTO

Freschezza e brillante sapidità. Ottima la struttura in grande equilibrio gusto-olfattivo con finale lungo e persistente.

