



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.



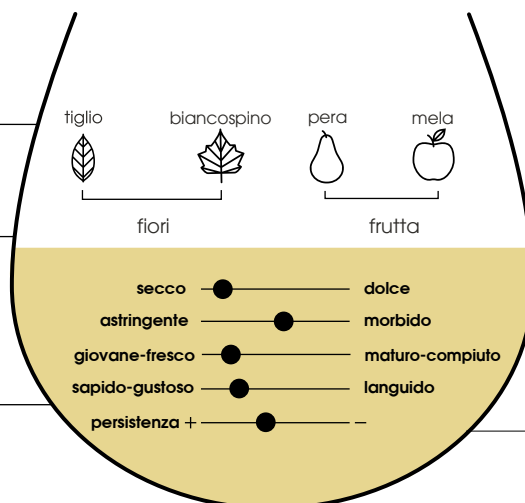
OLFATTO

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.



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

*contiene solfiti

15/01/2021



VILLA ANGELA

Marche IGT Passerina

FIRST VINTAGE: 2007.

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

VARIETY: Passerina 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: Mid-September. Hand picked in the early morning or late afternoon in small cases.

VINIFICATION: A careful selection of the grapes allows for only the best bunches to be chosen for the production of this wine. A cold maceration is carried out at a temperature of 5°C, followed by a soft pressing. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 13-15°C. Aging lasts until February in temperature controlled stainless steel tanks at 10°C in order to preserve the patrimony of the bouquet.



SIGHT

Bright yellow with light golden hues.



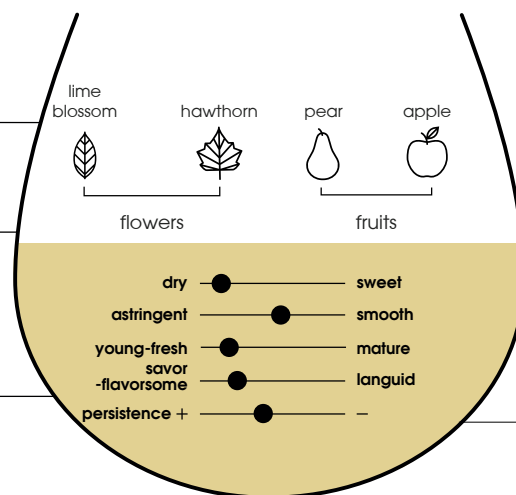
SMELL

Elegantly fresh with strong floral scents of lime blossom and hawthorn. Vast fruity hints of crunchy apple, but above all pear complete the bouquet which finishes with a touch of citron and ripe grapefruit.



TASTE

Savory and fresh tasting. Excellent structure, well-balanced and a long, lingering finish.



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

25/02/2022



VILLA ANGELA

Marche IGT Passerina

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2007.

PRODUKTIONSGBIET: Ausgewählte Weinberge von Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva und Ripatransone

REBSORTE: 100% Passerina.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200 - 300 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: Mitte September. Von Hand, am frühen Morgen oder am späten Nachmittag in kleine Kisten.

FERMENTATION: Sorgfältige Auswahl der Trauben, die es ermöglicht, nur die besten Trauben für die Herstellung dieses Weins zu verwenden. Eine Kryomazeration der Trauben wird bei einer Temperatur von 5° durchgeführt, gefolgt von einem sanften Kellern. Die Fermentation erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 13 und 15° C.

Die anschließende Verfeinerung dauert bis Februar und findet in thermokonditionierten Stahltanks bei einer Temperatur von 10° C statt, die zur Erhaltung des aromatischen Erbes erforderlich ist.



FARBE

Leuchtendes Gelb mit zarten Goldreflexen.



DUFT

Elegante Frische mit herausstechenden blumigen Noten von Linde und Weißdorn und fruchtigen Noten von knackigem Kernobst, in primis Birne, die das Aroma vervollständigen, das in einem Adagio aus Zeder und reifer Grapefruit endet



GESCHMACK

Frische und brillante Würze. Sehr gute Struktur, in geschmacklich-aromatischem Gleichgewicht Mit einem langen und nachhaltigen Abgang.

