

VILLA ANGELA

OFFIDA DOCG PECORINO



PRODUCTION AREA

Selected grapes from the vineyards of Ascoli Piceno and Offida.

ALTITUDE

200-300 m a.s.l.

SOIL

Medium-textured, tending towards a sandy soil.

VARIETY

Pecorino 100%.

PLANT DENSITY

5000 plants per hectare.

TRAINING SYSTEM

Guyot.

YIELD PER HECTARE AND PER VINE

75 quintals / 1.5 kg approx.

FIRST VINTAGE

2011.

HARVEST

Hand picked in small cases and then placed in cold storage at a controlled temperature.

VINIFICATION

In temperature controlled stainless steel tanks. Fermentation begins with home-bred yeasts and ends with selected yeasts. Aging on fine lees.



SIGHT

Bright straw yellow with greenish hues.



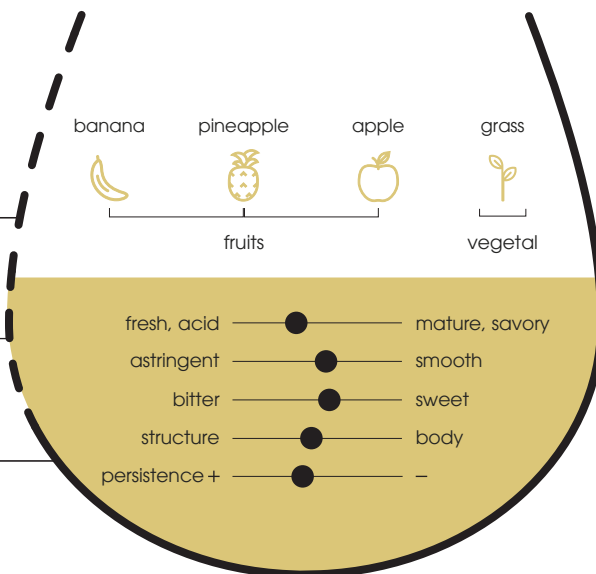
SMELL

Clearly evident fruity nuances of banana, pineapple and apple along with vegetal hints of cut grass.



TASTE

Remarkably fresh-tasting thanks to scents of white and yellow pulp fruit and vegetal nuances. Good structure and a lingering finish.



INFOGRAPHIC MADE ON THE DATA OF CERTIFIED SENSORIAL ANALYSIS ISO PERFORMED BY:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES © All right reserved



TYPICAL

CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of representative wines
Offida Pecorino D.O.C.G.



DISTINCTIVE

CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of the wine **VILLA ANGELA Offida Pecorino D.O.C.G.**

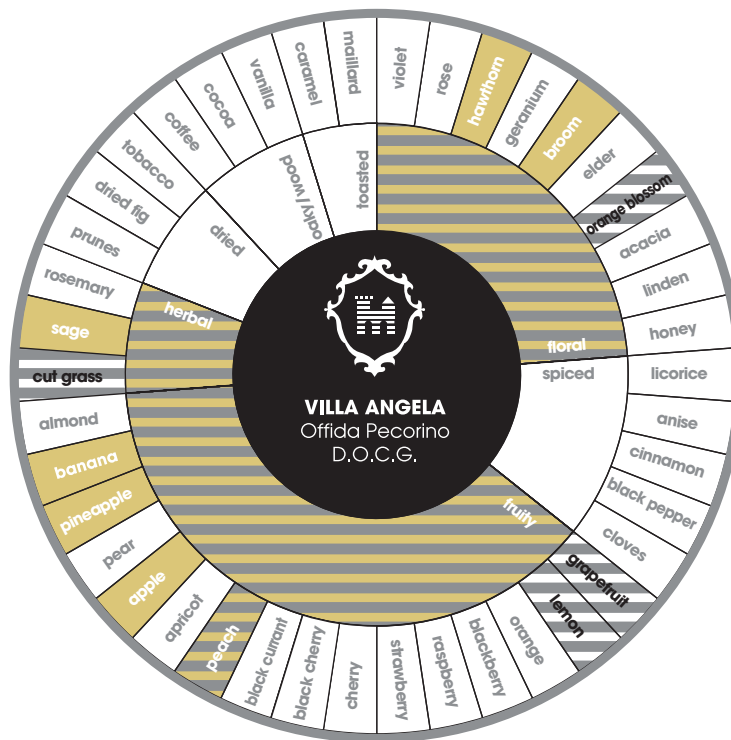


TYPICAL AND DISTINCTIVE

CHARACTERISTICS

Conclusions

VILLA ANGELA is strongly characterized by fruity scents of both white and yellow pulp fruit along with vegetal nuances. A fresh, savory and full-bodied mouthfeel.



13/03/2023



VELENOSI

www.venenosivini.com



VILLA ANGELA

OFFIDA DOCG PECORINO



ANBAUGEBIET

Ausgesuchte Reben in Ascoli Piceno und Offida.

HÖHENLAGE

200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittlere Mischung, zu sandig Tendierend.

REBSORTE

100% Pecorino.

ANPFLANZUNGSDICHTE

5.000 Stöcke pro Hektar.

REBERZIEHUNG

Guyot.

ERTRAG PRO HA UND STOCK

75 Dz/ 1,5 kg Trauben.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:

2011

LESE

händliche Lese in kleine Kisten, Lagerung in Räumen bei kontr. Temperatur.

VINIFIKATION

in thermoklimatisiertem Stahl. Die Fermentation beginnt mit heimischen Hefen und endet mit ausgesuchten Hefen. Reifung auf edlen Hefen.



FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Nuancen.



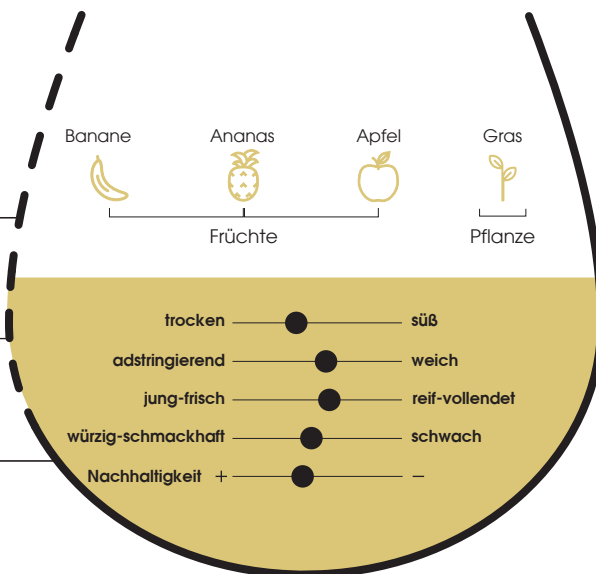
DUFT

Herausragend Fruchtnoten von Banane, Ananas und Apfel Mit pflanzlichen Noten von geschnittenem Gras.



GESCHMACK

Von ausgeprägter Frische, herausragend die Noten von weiß- und gelbfleischigen Früchten und pflanzliche Noten. Gut in der Struktur und im Abgang anhaltend.



INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© Alle Rechte vorbehalten. All right reserved



CHARAKTERISTIK DER NACHHALTIGKEIT

Sensoranalyse der repräsentativen Weine
VILLA ANGELA Offida Pecorino D.O.C.G.



CHARAKTERISTIK DER ORIGINALITÄT

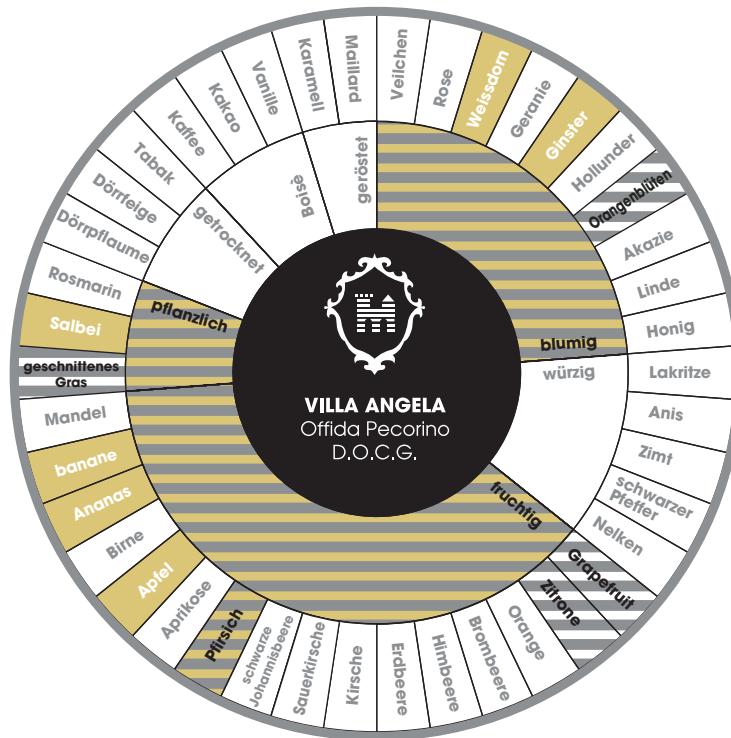
Sensoranalyse des **VILLA ANGELA Offida Pecorino D.O.C.G.**



CHARAKTERISTIK DER ORIGINALITÄT UND BESONDERHEITEN

Resümee

Der **VILLA ANGELA** ist stark charakterisiert von Noten von weiß- und gelbfleischigen Früchten in Verbindung mit pflanzlichen Noten. Sie begeistern beim frischen Geschmack, der Würze und der Konsistenz.



13/03/2023



VELENOSI

www.velenosivini.com

