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
händische 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.*

*enthält sulfite

FARBE

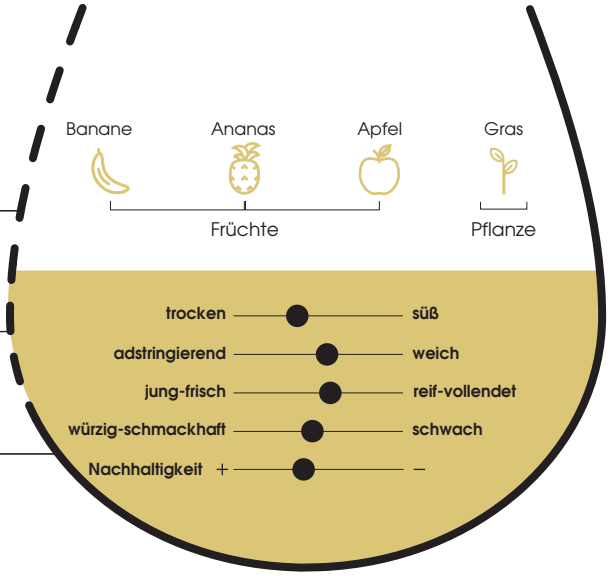
Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Nuancen.

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

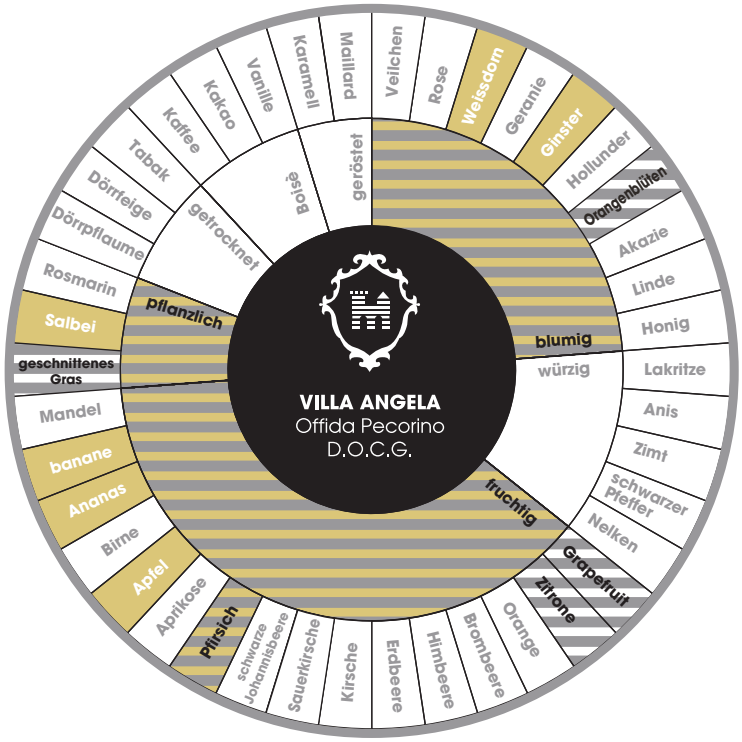
CHARAKTERISTIK DER **NACHHALTIGKEIT**

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.

1/03/2019

VELENOSI

www.velenosivini.com