



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO



**EXTRAORDINARY**  
Marche IGT Rosso

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2022.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Montepandone e Morro d'Alba.

**VITIGNO:** Montepulciano, Sangiovese e Lacrima.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 200-250 metri s.l.m.

**TERRENO:** Argilloso e calcareo.

**POTATURA:** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** Prima decade di settembre per Lacrima e Sangiovese fine Settembre per il Montepulciano.

**VINIFICAZIONE:** in fermentini di acciaio. La macerazione sulle bucce varia per ogni singola varietà che costituisce questo blend, circa 7 gg per la Lacrima, 10/12 giorni per Sangiovese, 15 gg per il Montepulciano. L'affinamento avviene in Acciaio con tutte le tipologie di vino separate. Il blend finale avviene al termine della fase di affinamento. Successivamente il vino sosta in bottiglia per 3 mesi.

**VISTA**

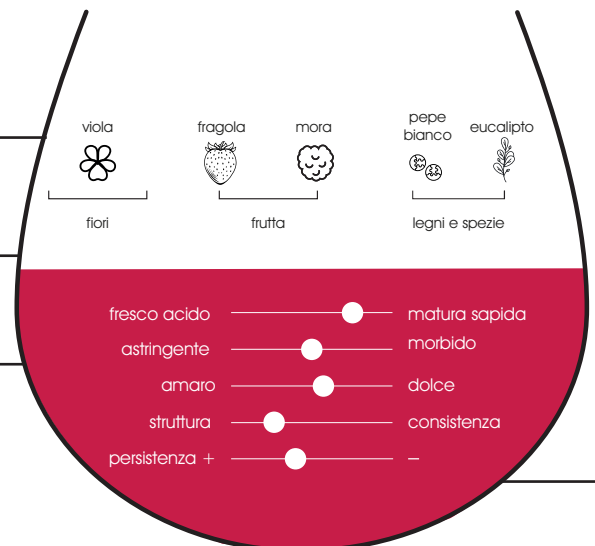
Rosso rubino, con Riflessi violacei accesi.

**OLFATTO**

I profumi sono profondi e persistenti: aromi di frutta carnosa, di more, ciliegia fragola, pepe bianco. Sentori balsamici di eucalipto completano il quadro aromatico di grande complessità, persistenza ed eleganza.

**GUSTO**

Fresco ed elegante, di forte impatto e di grande progressione gustativa, segnato da una intensa trama tannica molto fine. Chiude con piacevolissimi ritorni fruttati.



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

10/09/2024