

"Villa Angela" Chardonnay I.G.T.



Notizie sul vino: 1° anno di produzione 1989.

Zona di produzione: Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno.

Uve: Chardonnay.

Altimetria media: 200-300 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento: Guyout

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 80 q.li di uva circa.

Resa per ceppo: 1,5 Kg di uva circa.

Vendemmia: Raccolta a mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

Fermentazione: La uve, raccolte a fine settembre, dopo una leggera pressatura, vengono separate dalle bucce ed il mosto ottenuto viene mandato ad una vasca d'acciaio e portato ad una temperatura di 5°C; viene così fatto decantare per ottenere un mosto limpido da far fermentare. La fermentazione avviene sempre a temperature controllate. Per tutto il tempo dell'affinamento in acciaio (fino a Febbraio circa), l'ormai vino rimane ad una temperatura di circa 10°C per mantenere intatto il patrimonio aromatico.

Gradazione alcolica: 13.5%

ESAME ORGANOLETTICO:

Colore: Giallo luminoso con riflessi verdognoli.

Profumo: Profumi fruttati caratteristici del vitigno.

Sapore: Fresco e fragrante, in questo vino troviamo tutti gli aromi caratteristici del suo vitigno accompagnati da un'eleganza e struttura notevole. Piacevole è la sua spiccata acidità.

Indietro