

S^{TA} CASSELLA



Donna Angela • Igt

Vino bianco



Il Donna Angela, che ha un carattere morbido e floreale, è ottenuto prevalentemente da uva di Malvasia .

Dal felice incontro tra vitigni e territorio è nato un vino armonioso e molto aromatico.

Grado alcolico: 12,5 - 13,5%

Abbinamento: pesce, crostacei e frittura.

NOME	DONNA ANGELA
DENOMINAZIONE	MARCHE BIANCO I.G.T.
TIPOLOGIA DI VINO	BIANCO MORBIDO E AROMATICO
ZONA DI ORIGINE	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
TERRENO	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
UVE	MALVASIA
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	SUD, 80 Metri SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
DENSITA' VITI	4500 VITI / Ha
ETA' MEDIA VITI	15 ANNI
RESA UVA/Ha	0.7 Ton /Ha
VENDEMMIA	20 – 30 AGOSTO L'UVA E' RACCOLTE IN CASSETTE E MESSA IN FRIGO PER 2 GIORNI A 4°C .
LAVORAZIONE	PRESSATURA SOFFICE, DEFECAZIONE, FERMENTAZIONE A 18° C. IN VASCHE INOX PER 15-18 GIORNI.
AFFINAMENTO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	5 MESI IN VASCHE DI INOX
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 MESI
STABILIZZAZIONE	NATURALE CON FILTRAZIONE FINALE
GRADO ALCOLICO	12.5° – 14.5° % vol.
COLORE	GIALLO PAGLIARINO
PROFUMO	FLOREALE, FRUTTA ESOTICA E AROMI TERPENICI.
SAPORE	ANANAS PERA E MELONE BIANCO. IN FINALE TIMO SALVIA E MELISSA PERSISTENTE.
STRUTTURA	BEN STRUTTURATO
ABBINAMENTI	APERITIVO, PRIMI PAITTI SAPORITI, FRITTURA DI PESCE, PESCE, SUSHI, FRITTURA ALL'ITALIANA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C