



VELENOSI
ASCOLI PICENO

Via dei Biancospini, 11 - 63100 ASCOLI PICENO
Tel. +39 0736 341 218 - Fax +39 0736 346 706 - Partita IVA 01839990445
info@velenosivini.com - www.velenosivini.com

GRAN CUVÉE

Metodo Classico



PRIMO ANNO DI VENDEMMIA 1991
PRIMA SBOCCATURA 1994

ZONA DI PRODUZIONE Vigneti di proprietà situati nel comune di Ascoli Piceno

UVAGGIO Chardonnay, Pinot Nero - vinificato in bianco

ALTIMETRIA MEDIA 200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Medio impasto tendente al sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO 80 q.li di uva circa

RESA PER CEPPO 2,5 Kg di uva circa

VENDEMMIA A mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte, prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

FERMENTAZIONE Dopo la diraspatura e la pressatura soffice, le uve vengono fatte fermentare in acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni. I vini base, cui viene aggiunta la liqueur de tirage, sono poi imbottigliati. Proprio in bottiglia avviene la seconda fermentazione. Molto lenta. Il nostro Metodo Classico rimane in bottiglia, sur lie, per almeno 36 mesi. Segue la messa in punta delle bottiglie su apposite pupitre, il remuage delle stesse, la pratica del dégorgement, cioè la stappatura delle bottiglie per rimuovere i lieviti presenti e, infine, l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Il risultato ottenuto, con quella pazienza e quegli accorgimenti che costituiscono gli aspetti forse più emozionanti nell'esperienza del produttore, è un vino secco di grande personalità.

ANALISI SENSORIALE

COLORE Giallo paglierino con evidenti riflessi dorati, brillante, dal perlage fine e persistente.

OLFATTO Intenso, fine e complesso, con sentori di crosta di pane, ribes bianco ed uva spina, felice connubio di freschezza e profondità.

GUSTO Morbido, dalla spiccata vena sapida. Le note fresche e fruttate lo rendono un vino elegante, dal gusto ricco e suadente, accompagnato da elegante effervescenza. Affascinante in apertura, per corpo, complessità e persistenza gusto olfattiva, sarà impareggiabile a tutto pasto.