



ANGHELOS IGT New

Scheda tecnica:

L'Anghelos della Tenuta De Angelis è stato uno dei primi vini prodotti nel territorio di Offida - cuore geografico ed enologico del Piceno - a coniugare i tradizionali vitigni rossi della zona, montepulciano e sangiovese, con cabernet sauvignon. un giusto equilibrio tra tipicità ed eleganza.

UVE IMPIEGATE: Montepulciano 70% , Cabernet Sauvignon 25%, Sangiovese 5%

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra 200 e 350 metri di altitudine nel comune di Offida.

VINIFICAZIONE: Tradizionale con macerazione delle bucce per 15-20 giorni in silos di acciaio.

AFFINAMENTO: In barrique per 12-15 mesi poi in bottiglia per circa 9 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore con una veste scura e concentrata tendente al violaceo, profumo ricco di sentori di confettura di amarena, frutti neri e note speziate.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina alle carni rosse e selvaggina, maccheroncini di Campofilone, Servire a temperature non inferiori a 18°.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°





ANGHELOS IGT New

Data Sheet

Anghelos, from the Tenuta De Angelis, was one of the first wines produced in Offida – the heart of the Piceno grape-growing and wine-producing region.

The combination of the local red grapes, Montepulciano and Sangiovese, with Cabernet Sauvignon provides the perfect balance between the classic and sophisticated.

BLEND OF GRAPES: Montepulciano 70%, Cabernet Sauvignon 25%, Sangiovese 5%
TERRAIN: Average textured soil, tending to clay between 200 and 350 metres altitude in Offida.

VINIFICATION (Wine making process): Traditional with maceration of the skins for 15-20 days in steel silos.

REFINEMENT OF WINE: In wine barrels for 12-15 months, then in bottles for approximately 9 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Rich, intense colour, tending to mauvish, full-body flavours ranging from black cherry and black currant with a hint of spice.

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Perfect with red meat and game, fresh pasta and macaroni, to be served at a temperature below 18°.

ALCOHOLIC CONTENT: 14°





ANGHELOS IGT New

Karta

OPIS:

Anghelos z Tenuta De Angelis było jednym z pierwszych win wyprodukowanych w Offidzie – sercu Piceno, regionu słynącego z uprawiania winorośli i produkcji wina. Kombinacja lokalnych czerwonych winogron Montepulciano, Sangiovese oraz Cabernet Sauvignon daje idealną równowagę pomiędzy tym co klasyczne, a tym co wyrafinowane.

MIESZANKA WINOGRON: Montepulciano 70%, Cabernet Sauvignon 25%, Sangiovese 5%

TEREN: Średnio teksturowana gleba z zawartością gliny, usytuowana między 200, a 350 m.n.p.m. w Offidzie.

WINIFIKACJA: Tradycyjne, z macerowaniem skórek winogron przez 15-20 dni w stalowych silosach.

DOJRZEWANIE WINA: Leżakuje w beczkach przez 12-15 miesięcy, później w butelkach przez ok. 9 miesięcy.

CHARAKTERYSTYKA

ORGANOLEPTYCZNA: Bogaty, intensywny kolor wpadający w fiolet, smaki przechodzące od czarnej wiśni do czarnej porzeczki, z nutą przypraw.

JAK PODAWAĆ: Idealne do czerwonego mięsa i dziczyzny oraz do świeżego makaronu. Serwowane w temperaturze poniżej 18°.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14°

