

# PECORINO



VITIGNO: Pecorino 100%

BIOLÓGICO

DENOMINAZIONE: Offida Pecorino DOCG

PRIMA ANNATA DI IMBOTTIGLIAMENTO: 2019

ETÀ VIGNETI: dai 16 ai 24 anni a secondo degli appezzamenti.

TERRENO: caratteristiche morfologiche varie, con elevata presenza di sassi, parzialmente argillosi, con diverse esposizioni solari.

RESA PER OGNI ETTARO: 50/60 q/ha

ALLEVAMENTO: doppio Guyot da 3300 ceppi/ha per gli impianti più vecchi a 4500 ceppi/ha per gli impianti più recenti.

VENDEMMIA: raccolta manuale con cernita in campo dei grappoli.

VINIFICAZIONE: l'uva selezionata viene stoccata in cella frigorifera, per un determinato periodo di tempo, per ottenere una maggiore estrazione degli aromi. In seguito l'uva viene lavorata in bianco a temperatura controllata per circa 30gg in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: 12/13 mesi in acciaio sulle proprie fecce, con diversi bâtonnage, a temperatura controllata.

Possibilità di stoccaggio da 1 a 6 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 C°

NOTE DEGUSTATIVE:

Vista: giallo paglierino con riflessi verdi, cristallino

Naso: aromi fruttati tendenti al tropicale, con sensazione di fiori bianchi e leggere sfumature di boisé.

Bocca: notevole struttura, avvolgente ma allo stesso tempo acidulò, minerale con una sensazione di pseudo calore , leggere note di pasticceria e nocciola.



di Liberi Pier Francesco

Via Fonte Abeceto 1, 63065 Ripatransone (AP)

P. IVA: 02268290448

☎ 334.7751831

✉ info@cantinanuma.it



cantinanuma.it