



VF905633629
TERRA FAGETO & C. S.p.A.




TERRA FAGETO

PECORINO
OFFIDA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
VINO BIOLOGICO
fenèsia



Fenèsia - Offida Pecorino DOCG

Biologico

Il pecorino è un vitigno a bacca bianca, di antica diffusione nel Piceno. Sull'origine di questa varietà non è stata fatta molta chiarezza, le prime tracce bibliografiche del pecorino risalgono al tempo di Catone il Censore che lo classificava, insieme con altri vitigni, nel gruppo delle aminee. Oggi grazie ad un lavoro di recupero e di selezione e all'audacia di pochi viticoltori cominciano ad essere disponibili i primi vini.

Caratteristiche

Classificazione: Offida Pecorino Docg "Fenèsia"

Annata: 2019

Vitigni: 100% Pecorino

Zona di produzione: Campofilone, via val d'Aso, contrada Elisena. Siamo a circa 4 Km dal mare Adriatico con lo sfondo i Monti Sibillini che completano lo scenario. Esposta a Nord lungo l'asse della valle, è una zona molto ventilata con forti escursioni termiche. I vigneti sono situati ad un'altitudine di 250 metri sul livello del mare costituiti da un terreno prevalentemente argilloso, a tratti calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 1,1-1,2kg per ceppo

Epoca di raccolta: Nella vendemmia 2019 le uve sono

state raccolte la prima decade di settembre (questo vitigno ha il pregio di raggiungere ottime produzioni zuccherine, conservando un buon tenore di acidità totale; modificando di qualche giorno la raccolta si riesce a esaltare la freschezza o la struttura del vino).

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Vinificazione: con selezione e raccolta in bins con stoccaggio in celle frigorifere dai 5 ai 10 giorni a 0°C, diraspatura spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, resa di circa il 50% con pulizia dei mosti statica, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 15 giorni.

Affinamento: Con fecce fini per 3 mesi e restante affinamento di 3 mesi in vetro.

Temperatura di servizio: 8°C /10°C

Dati analitici

Contenuto in alcool: 13,30% vol

Contenuto in zuccheri: 2,0 g/L

Contenuto in acido: 6,4 g/L

Estratto: 23,90 g/L

Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo.

Caratteri Organolettici

Vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande morbidezza.

Abbinamenti gastronomici

Crudi di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 4-5 anni.

