



INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: DOC Pecorino

Altitudine vigneto: 350 m slm. esposizione sud-est

Tipologia terreni: Terreno profondo di medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento: A spalliera, forma a Guyot

Densità: 4000/h

Uvaggio: 100 % Falerio Pecorino

Produzione per ettaro: 60 q.li

METODO DI VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: I, II decade di settembre

Vinificazione: Vinificazione in bianco in ambiente ridotto; preceduta da criomacerazione di 4 ore con preventivo raffreddamento del pigiato a 5-8° C in contro corrente con Anidride Carbonica di altissima tecnologia, nel rispetto dell'esaltazione del prodotto

Fermentazione alcolica: Decantazione statica a freddo e fermentazione termocontrollata a 13°C, lenta con agitazione del vino sulle proprie fecce nobili

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: 6 mesi

DESCRIZIONE

Si presenta di bel colore paglierino con nuances verdoline e si apre con intensità e complessità al naso, intriso di fini profumi pomacei, floreali di gelsomino, zagara e tiglio con note esotiche. Grande equilibrio tra morbidezza e freschezza schiocca in bocca con ricca sapidità e buona struttura corporea. Buona l'intensità e la persistenza e il tutto si coniuga con un bel finale di finezza e armonia.

Gradazione alcolica: 13 %

Temperatura di servizio: 10/12°C

