

Cultura Picena e Arte del Vino

Un binomio vincente che ci distingue da oltre 65 anni



Quiete Offida Pecorino BIO DOCG

Scheda tecnica:

Vino imbottigliato non filtrato per garantire la massima purezza del vitigno. Pochi vitigni al mondo possono produrre tanti zuccheri e tanti acidi organici: questo fatto unico è caratterizzante nel profilo sensoriale che gode di tanta freschezza e calore in una sinergia di piacevolezze uniche. Per noi talmente importante da essere una DOCG. E' il vino bianco più potente di un grande rosso.

FORMATO: 750ml

VITIGNI: 100% Pecorino.

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra i 150 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve da 70 a 90 q/ha

MOMENTO VENDEMMIALE E VINIFICAZIONE: definito con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, ph. Vinificazione in bianco termo condizionata: decantazione statica a freddo del mosto, controllo delle temperature di fermentazione a 16°C. Tutto il processo avviene in ambiente ridotto.

MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio inox per almeno 6 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per circa 5 mesi (IMBOTTIGLIATO NON FILTRATO)

PROFILO SENSORIALE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, velato(caratteristica di un vino non filtrato) , brillante e acceso; al naso floreale di fiori bianchi e gialli, buona intensità; in bocca secco, fragrante, a dominanza acidica, armonico e caldo, con temperamento da grande bianco in grado di terziarizzare come pochi.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: temperatura di servizio 12-14°C con antipasti freddi e caldi di mare, primi piatti bianchi o con condimenti rossi non carnosì, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea anche molto elaborata.

SHELF LIFE: 6 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 14% vol, acidità totale 6.5 g/l, acidità volatile da 0.15 a 0.40 g/l, zuccheri: inferiore a 5 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l



Cultura Picena e Arte del Vino
Un binomio vincente che ci distingue da oltre 65 anni



Quiete Offida Pecorino BIO DOCG

Data Sheet

GRAPES: Pure Pecorino.

HARVESTING AND VINIFICATION: determined by 3-parameter maturation curve: sugar, total acidity, pH. Vinification by means of oxygen-free pressing, static decantation of the must, addition of selected yeasts, temperature-controlled fermentation.

MATURATION: in stainless-steel tanks for 4 months with battonage technique on the must lees, static decanting of the wine for 2 months and successive unfiltered bottling.

AGEING: in bottles for approximately 5 months

SENSORY PROFILE: straw yellow colour with bright green hues, intense bouquet, fragrant on the palate with dominant acidity.

SERVING SUGGESTIONS: best served chilled at a temperature of 12°/14°, perfect with all types of Mediterranean fish dishes especially elaborate seafood cuisine.

SHELF LIFE: 6 years approx.

ANALYSIS DATA: Alc. cont. 14% vol., Total acidity from 5,9 to 7 g/l, Volatile acidity from 0.15 to 40 g/l, Glucose and Fructose: inf. to 4 g/l, Sulphur total from 60 to 90 mg/l.

