

“ORO BIANCO” OFFIDA PECORINO DOCG

Scheda tecnica:

Un grande progetto vitivinicolo per superare lo spazio ed il tempo dell'immaginario appartenente al limitato concetto dei vini bianchi. Per questo il vetro è nero: nemmeno la luce lo può invecchiare, e per questo l'etichetta è legno, perché lo vuole accompagnare fino all'emozione della beva.

FORMATO: 750ml

VITIGNI: 100% Pecorino.

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra i 300 e i 350 metri di altitudine nel comune di Offida. Vigneti di proprietà impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve 65 q/ha

MOMENTO VENDEMMIALE E VINIFICAZIONE: Raccolta a mano prima settimana di Settembre, definito con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, ph. Vinificazione in bianco termo condizionata: decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione in barriques francesi nuove.

MATURAZIONE: in barriques per almeno 12 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per circa 5 mesi

PROFILO SENSORIALE: Veste dorata, intense sensazioni di cereali, mango, mela cotogna e mandorla fresca, seguono profonde sensazioni salmastre; Esplosivo il binomio fresco sapido che snellisce e rende dinamica una struttura di notevoli dimensioni.

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

SHELF LIFE: 9 anni ca.

PRINCIPALI VALORI ENOCHIMICI: alcol 13,5% vol, acidità totale 7,7 g/l, acidità volatile 0.25 g/l, zuccheri: inferiore a 3,5 g/l.

