Cultura Picena e Arte del Vino

DeAngelis

OFFIDA PECORINO DOCG 'PICENI'

Scheda tecnica:

Vitigno millenario nel piceno. 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.

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

PROFILO SENSORIALE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, 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 carnosi, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea anche molto elaborata.

SHELF LIFE: 6 anni ca.

Tenuta De Angelis & C - Via San Francesco, 10 – 63082 Castel di Lama (AP) – P.IVA: CF. e P.IVA 00874230444
tel: 073687429 – fax: 073687429 email: info@tenutadeangelis.it