



LE CANÀ

PECORINO DOCG 2015 "DAVORE"

COMPOSIZIONE UVE:

Pecorino 100%

DENOMINAZIONE:

DOCG OFFIDA

TERRENO:

medio impasto con presenza di una elevata quantità di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot con 3500 ceppi/ha

METODI DI DIFESA:

Protocollo Biologico

EPOCA DI VENDEMMIA:

seconda settimana di Settembre

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte e tenute ad una temperatura di 4-5 gradi centigradi per 18-24 ore, al fine di conservare al meglio il patrimonio aromatico, segue la Diraspa Pigiatura e una pressatura Soffice. Il Mosto ottenuto viene tenuto a bassa temperatura, 6-8 gradi, per 12-18 ore al fine di favorire il naturale illimpidimento dello stesso. Segue la fermentazione condotta in Barriques da 225 lt di Legno di Rovere selezionato di origine francese. Il locale di fermentazione delle Barriques ha una temperatura di 4-5 gradi ne consegue una fermentazione all'interno della barriques a 14-16 gradi, questo permette la perfetta integrazione tra le note fruttate e il Boisè del Legno. Segue un travaso e un periodo sulle fecce fini al fine di incrementare volume e struttura del vino con l'ausilio di operazioni di Batonage.

AFFINAMENTO:

dopo la fermentazione il vino rimane in affinamento per 5/6 mesi con rimescolamento delle fecce fini

NOTE SENSORIALI:

Colore: Giallo paglierino

Olfatto: Sentori tropicali che sono complessati da note di vaniglia che individuano la bontà del legno utilizzato per l'affinamento

Palato: All'ingresso grande struttura, acidità ben bilanciate retrogusto lungo e persistente

ABBINAMENTI:

Piatti a base di pesce strutturati, l'abbinamento può risultare interessante anche con paste e piatti a base di carne considerata la struttura del vino

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 gradi centigradi



LE CANÀ