

Retemura

Offida Pecorino DOCG

COMPOSIZIONE UVE: Pecorino 100%

DENOMINAZIONE: DOCG Offida

TERRENO: Medio impasto con presenza di un'elevata quantità di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot con 3500 ceppi/ha

METODO DI DIFESA: protocollo biologico

EPOCA DI VENDEMMIA: prima settimana di settembre

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte e tenute ad una temperatura di 4°-5°C 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°C, per 12-18 ore al fine di favorirne il naturale illimpidimento. La fermentazione viene condotta in barriques da 225 lt di legno di rovere selezionato di origine francese. Il locale di fermentazione ha una temperatura di 4°-5°C ne consegue una fermentazione all'interno della barriques a 14°-16°C, questo permette la perfetta integrazione tra le note fruttate e il Boisè del Legno. Dopo un travaso il vino resta sulle fecce fini al fine di incrementare volume e struttura 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: intriganti sensazioni di tiglio, frutta a polpa gialla, sentori floreali di sambuco e ginestra. Eleganti note di vaniglia completano il naso evidenziando la bontà del legno usato per l'affinamento

PALATO: morbido, gustoso ed equilibrato al sorso. Ha freschezza e sinuosa sapidità

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°C



LE CANÀ
Terra vino vita