

# Tornavento

Offida Pecorino DOCG

**COMPOSIZIONE UVE:** Pecorino 100%

**DENOMINAZIONE:** DOCG Offida

**TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente Argilloso con buona percentuale 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 a 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 24-36 ore al fine di favorirne il naturale illimpidimento. La frazione pulita viene avviata alla fermentazione che viene condotta a una temperatura di 12°-14°C. Segue un travaso e un periodo sulle fecce fini al fine di incrementare volume e struttura del vino. Le operazioni di movimentazione del mosto e del vino ottenuto vengono fatte in assenza di ossigeno.

**AFFINAMENTO:** In serbatoio di acciaio per 3 mesi dopo la fine della fermentazione

## NOTE SENSORIALI

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**OLFATTO:** al naso intenso e raffinato, con sentori di frutta esotica ed agrumi. Bouquet floreale di biancospino e gelso-mino, complesso, elegante, armonico.

**PALATO:** ben strutturato, sapido, fresco ed equilibrato.

## ABBINAMENTI

Tutti i piatti a base di pesce, considerata la struttura del vino si accompagna bene a zuppe e carni bianche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10°- 12°C



LE CANÀ  
*Terra vino vita*