PECORINO BIOLOGICO

OFFIDA DOCG PECORINO

ZONA DI PRODUZIONE
Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno e Offida a conduzione biologica.

ALTITUDINE
200-300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Medio impasto tendente al sabbioso.

UVAGGIO
Pecorino 100%.

DENSITÀ D'IMPIANTO
5.000 ceppi per ettaro.

POTATURA
Guyot.

RESA PER Ha E PER CEPPO
75 q.li / 1,5 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA : 2016.

VENDEMMIA
Raccolta manuale in piccole casse, prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE
In acciaio termocondizionato, con lieviti selezionati. Affinamento sulle fecce nobili.

VISTA

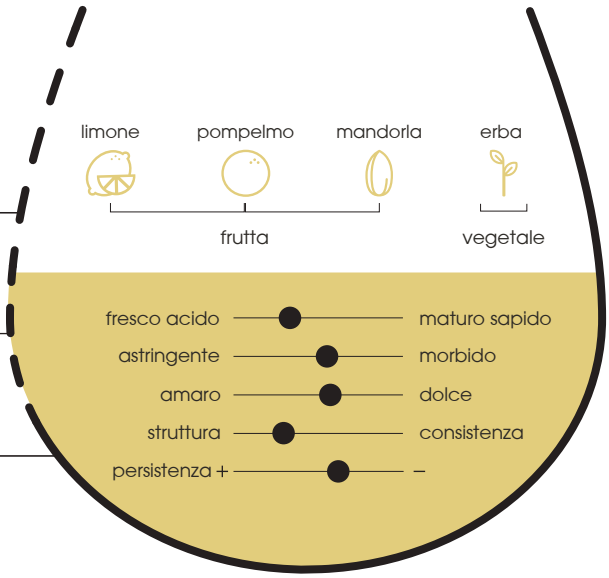
Giallo paglierino luminoso con nuances verdognole.

OLFATTO

In evidenza note agrumate di limone, pompelmo e vegetali erbacee, con note di mandorla.

GUSTO

Di spiccata freschezza, sono confermate le note agrumate, ancora in evidenza la mandorla con note vegetali. Buona la struttura e la persistenza finale.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:

CIAS INNOVATION CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE | KRYES

© Tutti i diritti riservati. All right reserved

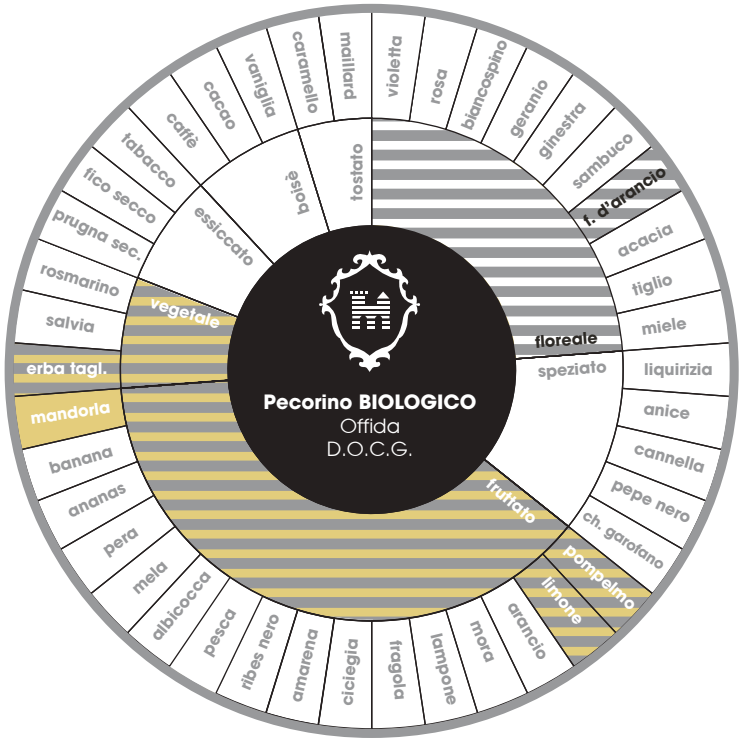
CARATTERISTICHE **DI PECULIARITÀ**

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi **Offida Pecorino D.O.C.G.**

CARATTERISTICHE **DI ORIGINALITÀ**

Analisi Sensoriale del vino **Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi**

CARATTERISTICHE **DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ**



Conclusioni

Il **Pecorino D.O.C.G. BIO Velenosi** si distingue per una spiccata presenza di mandorla a fronte di un'assenza delle caratteristiche floreali, frutto di una scelta enologica che tende a privilegiare le caratteristiche di consistenza gusto/olfattiva, a favore della sua longevità.

VELENOSI

1/03/2019

www.velenosivini.com