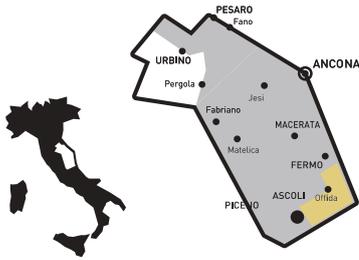


# PECORINO BIOLOGICO

## 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.\*

\*contiene solfiti



### VISTA

Giallo paglierino luminoso con nuances verdognole.



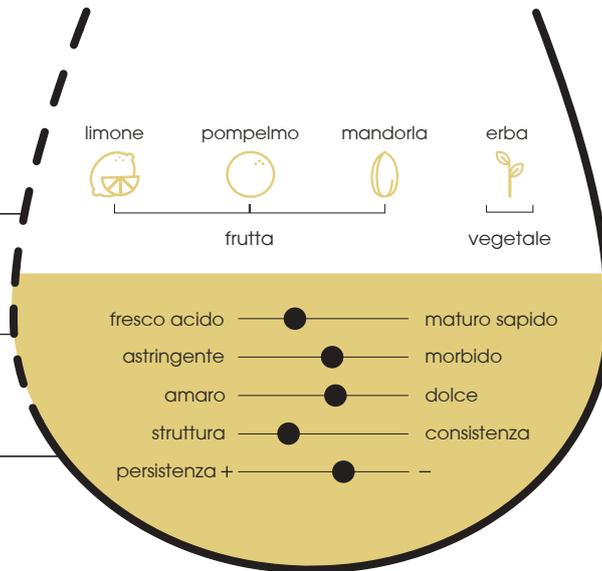
### OLFATTO

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:



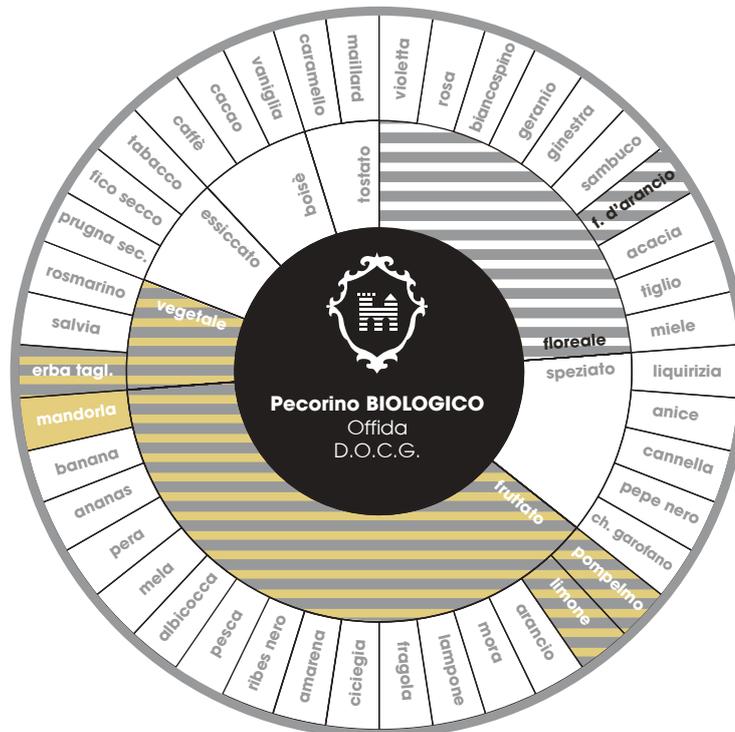
### CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

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.



1/03/2019

www.velenosivini.com

