

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 gelsomino, 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