



**Vitigno:** Pecorino 100%

**Zona di Produzione:** Carassai, Val Menocchia, a metà collina nel versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

**Terreno:** a base alluvionale caratterizzata da argille, sabbia e molto limo, a reazione alcalina per la presenza del calcare.

**Sistema di allevamento:** filari a spalliera, con potatura Guyot.

**Densità dei ceppi:** 3000 per Ha

**Produzione per ettaro:** 80 q.li

**Resa in vino:** 50%

**Epoca della vendemmia:** tra inizio e metà Settembre.

**Vendemmia:** uva raccolta a mano in piccole casse esclusivamente nelle prime ore del mattino ad una temperatura tra i 12°C e 15°C per preservare il corredo aromatico caratteristico. Le uve sono immediatamente trasportate in cantina e lavorate.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox a una temperatura di 15/18°C per circa 20 gg.

**Affinamento:** in acciaio sulle fecce fini di fermentazione fino all'imbottigliamento nel mese di marzo. 6 mesi in bottiglia.

**Alcool:** 13% Vol.

**Ph:** 3,3

**Acidità totale:** 7/7,5 gr/l (acido tartarico)

**Estratto secco:** 25 gr/l

---

#### QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Uno dei vini del cuore di Emanuele, quello su cui vuole fondare la sua riconoscibilità. E lo fa dribblando agilmente le insidie del vitigno, che persino in annate fresche sfodera tenore alcolico importante, grazie alla preservazione di acidità da vini nordici e a un lavoro sulla freschezza aromatica raccogliendo e mantenendo l'uva fredda prima della fermentazione. Ingresso sferzante, centro bocca presente, lunghezza sapida, contornati da aromi di erbe, anice e pesca. Un grande vino bianco.