



---

## Offida DOCG Pecorino "Campo Vallerosa"

**Vitigno:** Pecorino 100%

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

**Terreno:** sabbioso-calcareo

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

**Densità dei ceppi:** 3000 per Ha

**Produzione per ettaro:** 60 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 tonneau di Rovere francese.

**Affinamento:** in acciaio sulle fecce fini per 12 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.

**Alcool:** 13% Vol.

**Ph:** 3,2

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

**Estratto secco:** 25 gr/l

---

### DOVE, COME E PERCHÈ NASCE QUESTO VINO:

Questo vino arriva da una selezione della parte più vecchia della vigna di Pecorino, a dimora su una parte di terreno più sabbiosa e calcarea. Siamo nel versante ovest della contrada Vallerosa, una vigna circondata da un bosco a nord e da un fosso a ovest, che guarda il Monte Ascensione e si lascia alle spalle la stretta gola del Menocchia che sfocia nel Mar Adriatico di Cupramarittima. Brezze marine diurne e venti più freschi la sera fino a diventar freddi la notte caratterizzano la freschezza di questo vino. La terra sabbiosa e calcarea ne sottolinea la dotazione minerale e la sapidità. Un vino dal naso accogliente e sinuoso, largamente fruttato con quella dolcezza di frutta fresca, gialla e succosa, caramelle gommose al limone, buccia d'arancia e salvia. Bocca golosa ancor più che al naso, soffice e senza spigoli, ridondante di frutto sino in persistenza e rispondente nei ritorni dolci del frutto e salati della terra. Un grande vino bianco da invecchiamento.