



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, con presenza di argilla in profondità.

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: prima decade di 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 barrique e tonneau di Rovere francese, 100% nuovo.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 9 mesi. Seguono 24 mesi in bottiglia.

Alcool: 13% Vol.

Ph: 3,2

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

Estratto secco: 28 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 gommosi 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.



Si ha subito la sensazione di salire di categoria. Spostando i termini di raffronto dal locale alle più importanti espressioni bianchiste non necessariamente autoctone. Il legno, in cui questo vino fermenta, è ben integrato, appena percettibile al naso con una speziatura e un abbrivio balsamico che vanno a rendere più intrigante e complesso un naso ancora fresco nel frutto e nel fiore, con forti richiami agrumati.

Un sorso pieno, ma non denso, intenso ma per nulla squilibrato fra struttura, acidità e una tessitura minerale che attraversa tutto il corpo di questo pecorino capace di grande lunghezza e forte persistenza sapida.



Offida DOCG Pecorino

Luciano

CAMPO VALLEROSA



Vini Rari
GAMBERO ROSSO
96/100



tttt

TOP 300

