

VIGNAGIULIA

Offida DOCG Pecorino



Vitigno: Pecorino 100%

Zona di Produzione: Carassai, Val Menocchia, a metà collina nel versante sud/ovest (100 mt s.l.m.).

Terreno: a base alluvionale caratterizzata da sabbia e molto limo, a reazione alcalina per la presenza del calcare, con presenza di argilla in profondità.

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: 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 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 aprile. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool: 13% Vol.

Ph: 3,2

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.

“

Il Pecorino nella sua dimensione più identitaria, priva di rigidità tecniche; agrumato e appena vegetale al naso, ha un palato che denota energia ed è sostenuto da un'acidità ben modulata; l'allungo minerale gli dona profondità.

”

Offida DOCG Pecorino

Vignagiulia

