

# FIOBBO

## VENDEMMIA 2011

**Resa uva per ettaro:** 6000 Kg

**Bottiglie prodotte:** n. 8000

Le viti, di 7 e 19 anni, sono allevate a Guyot.

L'esposizione del vigneto è a Nord-Ovest

Il Terreno è di medio impasto argilloso con venature di sabbia.

L'uva, Pecorino 100%, è stata raccolta a mano il 31 agosto e il 6 settembre 2011.

Alcuni giorni prima della piena maturazione, è stata vendemmiata, circa il 15% del raccolto presunto, per fare il piede di fermentazione. L'uva, diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente. Quando il piede è in piena fermentazione è stata vendemmiata la massa.

Dall'uva, pressata direttamente, si ottiene il mosto che decanta a 10°circa per 12 ore, per poi essere spillato. Il mosto pulito viene poi innestato con il piede. Partita la fermentazione tumultuosa, il mosto è stato travasato una metà in acciaio inox, dove è continuata la fermentazione per 20 giorni a temperatura controllata (18°-20°), l'altra metà in botti di rovere da 15 hl dove la fermentazione è durata 15 giorni. Infine il vino è sfecciato e lasciato maturare per 12 mesi, metà in acciaio e metà in legno; dopo l'assemblaggio è stato filtrato a 0,45 micron e imbottigliato nel mese di agosto 2012.

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Il naso ha un'intonazione calda che si esprime con energia e complessità; alterna i classici profumi vegetali di fieno e erbe aromatiche a note tostate, a sentori di cereali e a un intrigante sfumatura di idrocarburi.

In bocca ha volume, finezza e gradualità espressiva; l'acidità sostiene un corpo robusto e avvolgente, cesellato da richiami fruttati e speziati; il finale, sapido e molto lungo, è caratterizzato da un' evidente e tipica sfumatura vegetale.

In quest' annata esprime una speciale vocazione per la cucina di terra. Da provare su un tirato risotto ai carciofi.

Nell'etichetta, di Carlo Marchetti, è rappresentato il ballo del lupo, antica usanza picena propiziatoria per una natura benevola .

### **Analisi:**

- Acidità totale 5,20 g/l
- Acidità volatile 0,52 g/l
- Anidride solforosa totale 0,045 g/l
- Alcool 14,09 % vol.
- Zucchero 0,37 g/l
- Estratto secco 23,7 g/l

Dall'annata 2011 l'Offida Pecorino è D.O.C.G.