

# **FIOBBO**

## **VENDEMMIA 2012**

**Resa uva per ettaro:** 6000 Kg

**Bottiglie prodotte:** n. 9300

### **Il Vigneto e la lavorazione**

Le viti, di 8 e 20 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 26 agosto 2012.

Alcuni giorni prima della piena maturazione, è stato vendemmiato, 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 il 6 agosto 2013.

Il colore è giallo dorato con sfumature paglierine.

Il naso, tonico e variegato, evoca con precisione e ammirevole fedeltà le sensazioni di calore dell'annata: profumi di cereali, paglia, crema gialla precedono la declinazione di intensi sentori di frutta dolce e matura come uva, ananas, banana e melone bianco.

In bocca esprime volume e potenza con un avvio perentorio e si distende agevolmente al palato con un tessuto saldo, avvolgente e morbido; arriva al finale decisamente sapido con una puntuale corrispondenza gusto olfattiva sui sentori fruttati arricchiti da un'elegante nota nocciolata.

Il banco di prova più felice per questa annata è un primo piatto a base di un cereale energetico come un cous cous con ceci e broccoletti o, per gli amanti del pesce, una zuppa asciutta di farro al nero di seppia.

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 0,66 g/l
- Anidride solforosa totale 0,064 g/l
- Alcool 14,05 % vol.
- Zucchero 4,28 g/l
- Estratto secco 24,8 g/l

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