

FIOBBO

VENDEMMIA 2013

Resa uva per ettaro: 6500 Kg

Bottiglie prodotte: n. 10000

Le viti, di 9 e 21 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 9 settembre 2013.

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 2 agosto 2014.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Naso profondo, lento e inafferrabile, di grande complessità, in cui i profumi di the bianco, mela e agrumi giocano a nascondersi scoprendo con gradualità il prezioso dettaglio aromatico basato sulle note di nocciola tostata e di pietra focaia.

In bocca dimostra sicurezza muovendosi con grande eleganza sul filo di un equilibrio saldo tra la florida freschezza e la consueta ricchezza; si apre e incalza il palato con continuità e personalità chiudendo con un finale molto lungo, fresco e sapidissimo su profumi di agrumi e finocchio selvatico.

Ha il bagaglio aromatico e l'acidità ficcante per un duetto virtuoso con un coniglio in porchetta, tuttavia l'eleganza e la salinità di questa annata può esaltarsi anche sui frutti di mare e sui crostacei.

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

Analisi:

- Acidità totale 7,30 g/l
- Acidità volatile 0,59 g/l
- Anidride solforosa totale 0,058 g/l
- Alcool 13,26 % vol.
- Zucchero 0,6 g/l
- Estratto secco 23,4 g/l

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