

FIOBBO

VENDEMMIA 2014

Resa uva per ettaro: 7000 Kg

Bottiglie prodotte: n. 14000

Le viti, di 10 e 22 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 15 settembre 2014.

Alcuni giorni prima della piena maturazione, è stato vendemmiato, circa il 10% 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 18 ore, per poi essere spillato. Il mosto pulito viene poi innestato con il piede. Partita la fermentazione tumultuosa, il mosto è stato travasato in acciaio inox, dove è continuata la fermentazione per 20 giorni a temperatura controllata (19°-21°) e un terzo in botti di rovere da 15 hl dove la fermentazione è durata 15 giorni. Infine il vino è sfecciato e lasciato maturare per 10 mesi in acciaio e in legno; dopo l'assemblaggio è stato filtrato a 0,45 micron e imbottigliato il 12 agosto 2015.

Giallo paglierino chiaro con lucenti sfumature verdi.

Il naso si mostra riservato e si esprime con lenta gradualità alternando profumi freschi di mela verde e agrumi a toni vegetali di fieno e erbe aromatiche.

In bocca ha un avvio molto fresco e disinvolto, si muove sul palato con grande eleganza esibendo un corpo agile e armonioso che si allunga nel consueto finale rinfrescante e sapido con i piacevoli richiami di erbe.

È un vino dall'intonazione fresca e rilassata che può andare a braccetto con i ritmi delicati di un piatto vegano come uno spezzatino di bocconcini di soia, funghi e patate .

Analisi:

- Acidità totale 6,20 g/l
- Acidità volatile 0,70 g/l
- Anidride solforosa totale 0,077 g/l
- Alcool 12,97 % vol.
- Zuccheri 0,5 g/l
- Estratto secco 21,9 g/l

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