

PECORA POP 2024 | Marche bianco Igt | SCHEDA VINO



Vino prodotto da una vecchia vigna di oltre 30 anni con sistema di allevamento tradizionale a doppio archetto, una vigna recuperata negli ultimi anni con rese alte.

Qui produciamo il nostro Pecora Pop, un vino più semplice e leggero, ideale per tutte le occasioni.

In questa vigna in passato si produceva il vino di casa che vogliamo rendere speciale grazie alle nostre competenze e alle più moderne tecniche di vinificazione.



PECORA POP 2024 Marche bianco Igt

Tipologia : Trebbiano/Malvasia

Età delle viti : 30/40 anni

Temperatura di servizio : 12, 13 gradi

Forma di allevamento : Doppio archetto

Piante per ettaro : 2.500

Resa per ettaro : 100 q/ha

Condizione agricola : BIOLOGICA

Alcool : 12,5

Zuccheri residui : 0,46 g/L

Acidità : 5,70 g/L

Solfiti : 36 mg/L

PROVENIENZA

Il Trebbiano è un vitigno molto vigoroso probabilmente originario del bacino orientale del Mediterraneo, si è diffuso dapprima in Italia e successivamente in Francia.

La malvasia, dai riflessi ambrati e intensi, a tratti più brillanti e luminosi tendenti all'oro, presenta un gusto piacevolmente mielato, tanto che molti amano definirlo "nettare degli dei" in virtù delle sue origini Greche.

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. Da aprile in poi, invece, il clima è stato secco e caldo. La fioritura si è presentata nella norma e l'estate è trascorsa con clima caldo e secco, fortunatamente nell'ultima fase della maturazione abbiamo avuto alcune piogge che hanno favorito la maturazione ottimale. Le uve sono state raccolte alla fine di agosto.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino con riflessi oro
- snello, vivace, caratterizzato da un profilo di frutti e fiori bianchi con una fine mineralità, miele.
- sapido e suadente al palato con una piacevole acidità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna perfettamente a formaggi a pasta molle, esce e carni bianche. Ottimo anche come vino da aperitivo.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 14 gradi in tini di acciaio, maturazione per 10 mesi, sulle fecce fini e bâtonnage.

VIGNETO

Vigneto collinare, si trova a Montottone, a 277 m. sul livello del mare, esposto a sud, soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione, adagiato su un pianoro che si affaccia sui monti Sibillini. Composizione del terreno, argilloso/sabbioso.