

PECORA POP 2023 | Marche rosso Igt | SCHEDA VINO



Pecora Pop è il nostro rosso 50% Gaglioppo delle Marche, 50% Sangiovese. Come spesso accade, dagli eventi avversi nascono delle gemme e questo è il caso di questo vino, la scarsa produzione ha fatto sì che unissimo quello che avevamo in un blend molto interessante, che ripeteremo.

Il 2023 è stato un anno terribile per i vigneti di tutta Europa, le copiose piogge e le grandinate che si sono abbattute in maniera continuativa da inizio maggio a fine giugno, hanno reso quasi impossibili gli interventi in vigna e la coltivazione in biologico non ha certo aiutato, ma la natura dà e prende. La perdita di produzione è stata pari al 70%.



PECORA POP 2023 Marche rosso Igt

Tipologia : Gaglioppo/Sangiovese
Età delle viti : 9 anni
Temperatura di servizio : 14, 18 gradi
Forma di allevamento : Guyot singolo
Piante per ettaro : 5.500
Resa per ettaro : 45 q/ha
Condizione agricola : BIOLOGICA
Alcool : 13,5
Zuccheri residui : 0,01 g/L
Acidità : 5,70 g/L
Solfiti : 68 mg/L

PROVENIENZA

Gaglioppo, vitigno di antichissime origini, forse greche, riscoperto dall'Assam l'agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche che insieme all'Università di Ancona lo ha prima tracciato e poi riprodotto grazie alla VCR Vivai Cooperativi Rauscedo. Sangiovese Grosso, uno dei vitigni più conosciuti, è presente in alcuni dei più importanti e apprezzati vini italiani, principalmente diffuso in centro Italia.

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, sono iniziate le copiose precipitazioni e le grandinate, che si sono abbattute su tutta Europa. Da metà luglio in poi è andata meglio, il clima è stato secco e caldo, permettendoci di raccogliere una parte delle uve che sono giunte a maturazione, con una perdita netta del 70% di tutta la nostra produzione. Le uve sono state raccolte alla fine di settembre.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino.
- frutta rossa matura, di ciliegie e marasche, profumi floreali di violetta.
- strutturato, buona acidità e persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina a primi piatti, taglieri di formaggi freschi e stagionati, salumi, carni alla griglia.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 14 gradi in tini di acciaio, dopo pochi mesi dalla fine della fermentazione, matura in legno per circa 10 mesi, con bâtonnage.

VIGNETO

Vigneto collinare, si trova a Sant'Elpidio Morico, 367 m. sul livello del mare, esposto a pieno sud, quindi sempre soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione. Ci troviamo in un canalone tra il mare e la montagna, con freschi venti mattutini che asciugano le piante dall'umidità notturna, permettendo così di ridurre al minimo i trattamenti biologici. Composizione del terreno, argilloso/sabbioso.