



PECORINO

Offida Passerina DOCG

SAGGIOLO




VIGNETI
SANTA LIBERATA®

VITIGNI

100% Pecorino

VIGNETI

Le uve nascono nella nostra tenuta di Petritoli (Fermo). Allevati a cordone speronato con 3.300 ceppi/ettaro, i vigneti sono impiantati su un terreno di natura argillosa a circa 200 metri sul livello del mare. La conduzione agronomica è eseguita nel pieno rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

VINIFICAZIONE

Normalmente la vendemmia è eseguita dalla prima decade di Settembre. Le uve sono selezionate in vigna dal nostro agronomo. La macerazione a freddo sulle bucce permette di conservare gli aromi primari del vitigno. L'affinamento avviene in cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino brillante dal colore giallo paglierino con delicate sfumature dorate, dovute alla macerazione di una notte. Al naso si apre con sentori floreali caratterizzati da eleganti note di frutta fresca a polpa bianca. È un vino di delicata fragranza con un retrogusto acidulo di gradevole persistenza.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Si consiglia l'utilizzo di un calice di dimensioni medie elegante e leggero nelle forme, che consenta di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi più delicati. La temperatura di servizio consigliata è di 10-12°C.

ABBINAMENTI

È un vino trasversale che si abbina splendidamente anche a piatti di pesce con condimenti importanti. Da provare con le olive all'ascolana.

CURIOSITÀ

Le prime tracce di questo vitigno risalgono ai tempi di Catone il Censore (II secolo a.C.) che lo includeva tra le varietà portate in Italia durante le migrazioni greche. Il nome del vitigno rimane tutt'oggi un mistero, ma tra le varie ipotesi maggiore credito ha quella che lo lega alla pratica della pastorizia transumante: pare che le pecore andassero pazze per questa uva che, maturando prima delle altre varietà stagionali, era dolcissima nel periodo del loro passaggio, verso metà settembre.

