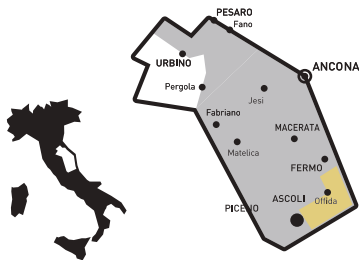


RÈVE

OFFIDA DOCG PECORINO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Ascoli Piceno e Castel di Lama.

ALTITUDINE

200 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente al sabbioso. Apezzamenti esposti a nord.

UVAGGIO

Pecorino 100%.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

RESA PER Ha E PER CEPPO

70q.li/1,5 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:

- 1991 Chardonnay.
- 2009 Pecorino.

VENDEMMIA

Tardiva, con raccolta manuale la mattina presto o tardo pomeriggio, in piccole casse riposte in celle frigorifere.

VINIFICAZIONE

Leggera criomacerazione delle uve, spremitura soffice e avvio della fermentazione in vasche d'acciaio. A fermentazione avviata il 50% del mosto-vino è trasferito in barrique nuove, il restante 50% termina la fermentazione in acciaio. I vini si riuniscono per l'imbottigliamento a circa 24 mesi dalla vendemmia.



VISTA

Giallo paglierino brillante dagli evidenti riflessi dorati.



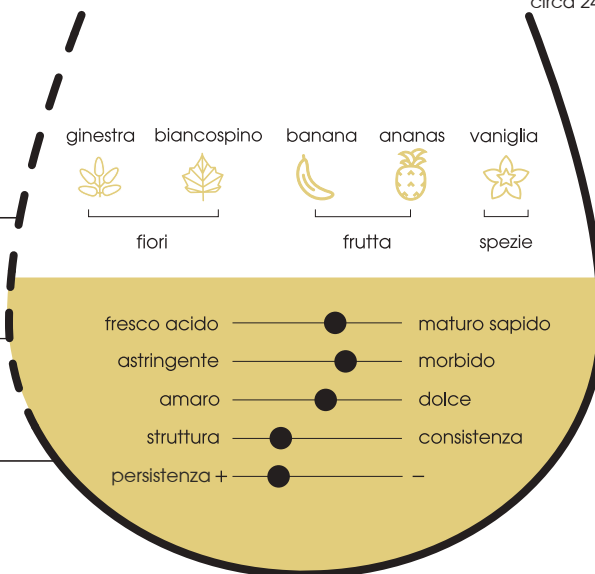
OLFATTO

Di elegante struttura e profondità, con note intense di fiori bianchi e frutta matura, seguite da inebriante vaniglia.



GUSTO

Grande struttura e suadente opulenza, coinvolgente, penetrante e molto persistente.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



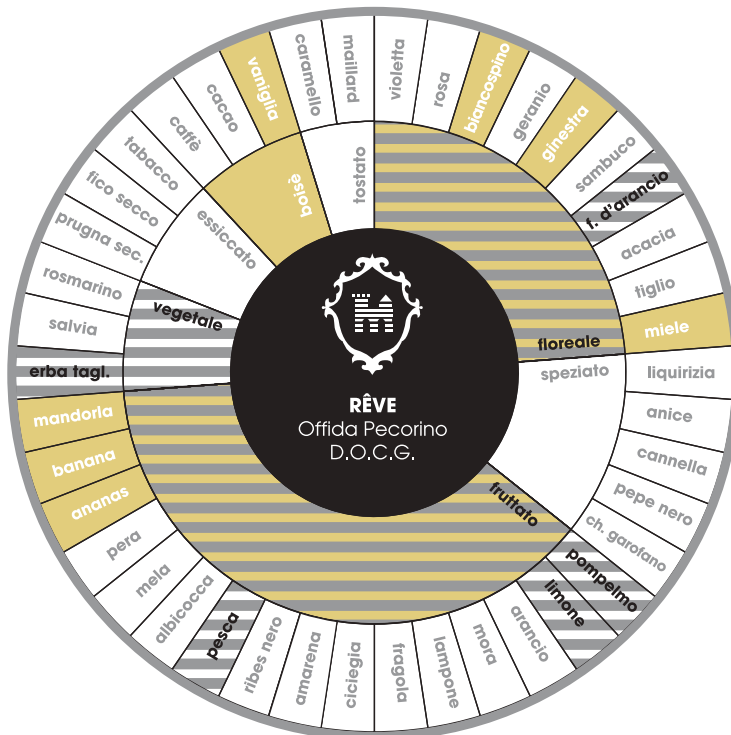
CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi Offida Pecorino D.O.C.G.

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino RÈVE Offida Pecorino D.O.C.G.

CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



Conclusioni

Il RÈVE possiede una complessità olfattiva maggiore rispetto alle caratteristiche peculiari del Pecorino presentando una forte impronta di frutta bianca, sentori vanigliati ed una complessa componenete floreale.



1/03/2019



www.velenosivini.com

