



06160406


TERRA FAGETO

Salsedine
PECORINO
OFFIDA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Salsedine - Offida Pecorino DCG

Riserva

Salsedine nasce da una voglia di aspettare, di assecondare il tempo ed il territorio a fare la sua parte (grande) nella nascita di un vino. Nasce dalla voglia di due fratelli di prendere il meglio che c'è in un territorio dove sono nati e cresciuti essere consapevoli che è lo strumento per esprimere la propria personalità, la propria filosofia di produzione. Ogni annata definisce essa stessa.

Vogliamo spingere il vino nella giusta direzione sollecitandolo a trovare il suo carattere. Mentre degusti chiudi gli occhi e trovati anche te lì, di fronte al mare.

Caratteristiche

Classificazione: Offida Pecorino Dcog "Salsedine"

Annata: 2018

Vitigni: 100% Pecorino

Zona di produzione: Pedaso, Monte Serrone, contrada belvedere. Siamo di fronte al mare, il monte Serrone ci dona un terroir unico con un promontorio che si affaccia sul mare a 250 m s.l.m.

Esposizione completa ad Est dove la brezza marina (salsedine) viene costantemente a contatto con le viti e l'uva. L'altezza del promontorio fa sì che sia sempre ventilato e che la luce del sole ci sia per l'intera durata del giorno. Terreno: franco argilloso, tendente al calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 1,0-1,1kg per ceppo

Primia annata di produzione: 2018

Epoca di raccolta: Nella vendemmia 2018 le uve sono state raccolte la prima decade di settembre (questo

vitigno ha il pregio di raggiungere ottime produzioni zuccherine, conservando un buon tenore di acidità totale; modificando di qualche giorno la raccolta si riesce a esaltare la freschezza o la struttura del vino).

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene nelle primissime ore del mattino, a mano in piccole cassette, in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. L'uva diraspata viene messa in pressa ed il mosto fiore per il 20% viene trasferito in barriques nuove dopo un iniziale illimpidimento di 12 ore. Qui avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica la quale determinerà i tempi di permanenza del vino in barriques.

Dopo 5 mesi e ripetuti batonnage il vino viene trasferito nei serbatoi dove viene riassemblato con il resto.

Il restante 80% del mosto dopo il naturale illimpidimento viene fatto fermentare a temperatura controllata di circa 16° e terminata la fermentazione elevato sulle sue feccie per 5 mesi.

Temperatura di servizio: 10°c /12°c



TERRA FAGETO
STORIE DI VITE

Dati analitici

Contenuto in alcool: 13,90% vol

Contenuto in zuccheri: 1,5 g/L

Contenuto in acido: 6,4 g/L

Estratto: 25,70 g/L

Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo.

Note gustative

Il vino di giallo paglierino scarico con qualche riflesso ancora verde. Al naso si presenta intenso con sentori floreali quali fiori di acacia e tiglio accompagnato da note fruttate di albicocca che si fondono insieme a leggeri sentori vanigliati che ne aumentano la complessità. Al palato è vibrante con ricordi di mineralità. Sapido, salato netto e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Piatti di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi stagionati, ragù di carni bianche.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 4-5 anni.

