TIBERIO

PECORINO IGP 2014

Il Pecorino è un vitigno antico.
Sviluppatosi storicamente nelle zone di montagna dell'Appennino tra Abruzzo e Marche. Nel tempo il vitigno è andato scomparendo a causa della scarsa produttività che lo caratterizza. Il Pecorino infatti soffre di una seppur lieve sterilità; la gemma basale non fruttifica. Per questo motivo si preferiscono forme di allevamento e potatura lunghe.
E per questo motivo i vini ottenuti dai ceppi più antichi raggiungono gradazioni alcoliche consistenti.
Predilige i climi freschi, le zone di montagna, con forti escursioni termiche.
Si caratterizza per una componente acida molto alta.
Il grappolo ha foglia di forma tonda e poco frastagliata, acino tondo e buccia molto spessa.
In fermentazione tende a sviluppare molta glicerina che ben bilancia la componente acida del vino, donando volume e materia in bocca.

❖ ***VITIGNO***

100% Pecorino da selezione massale

❖ ***CATEGORIA***

Pecorino IGP

❖ ***ZONA DI PRODUZIONE***

Cugnoli (Pe)

❖ ***SUPERFICIE VIGNETO / ALTITUDINE***

3 Ha 350 Metri s.l.m.

❖ ***COMPOSIZIONE DEL SUOLO***

Tendenzialmente calcareo con sottosuolo di roccia arenaria

❖ ***ETA' DEL VIGNETO***

14 anni

❖ ***SISTEMA DI ALLEVAMENTO / DENSITA' D'IMPIANTO***

Guyot 4000 ceppi/Ha

❖ ***PRODUZIONE PER Ha / RESA UVA IN VINO***

55 Q.li 55 %

❖ ***EPOCA DI VENDEMMIA***

Inizio Settembre

❖ ***VINIFICAZIONE***

Macerazione a freddo sulle bucce per 5 – 6 ore a 7- 8 °C.
Nessuna pressatura, si ottiene il mosto solo per caduta.

❖ ***FERMENTAZIONE ALCOLICA***

In acciaio inox alla T° di 14 – 15 °C.

❖ ***FERMENATAZIONE MALOLATTICA***

Non svolta

❖ ***AFFINAMENTO***

In bottiglia

❖ ***COLORE***

Giallo intenso.

❖ ***CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE***

Aromi vibranti, puliti che si aprono con note di salvia, rosmarino, fico verde, pesca, pompelmo, con grande potenziale evolutivo.
Attacco fresco ed equilibrato, grande mineralità, volume e struttura. Finale intenso, persistente, avvolgente con spiccate note esotiche.

❖ ***ABBINAMENTI RACCOMANDATI***

Crostacei, paste ripiene, legumi, carni bianche e rosse, pesce arrosto, zuppe, funghi, formaggi erborinati. T° di servizio: 13-14°C.

❖ ***GRADAZIONE ALCOLICA:*** 14% Vol

AGRICOLA TIBERIO S.r.l. C.da La Vota snc 65020 Cugnoli (PE)
E-mail : info@tiberio.it Sito : www.tiberio.it