

## SCHEMA TECNICA

**ETICHETTA:** VINOSOPHIA PECORINO

**VINO:** PECORINO IGT

**UVE:**

Pecorino provenienti dai vigneti di proprietà coltivati secondo il principio dell'agricoltura biologica

**VENDEMMIA:**

La raccolta avviene nella terza settimana di settembre in relazione alla completa maturazione biologica delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del PH e dell'acidità totale.

Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche.

**VINIFICAZIONE:**

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione applicando i moderni principi della vinificazione. Dopo la selezione delle migliori uve, viene eseguita la di rasatura ed una breve macerazione pellicolare per circa 8-10 ore.

Ciò favorisce l'estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che determineranno la personalità del futuro vino. Successivamente viene eseguita una pressatura soffice ed il mosto fiore viene refrigerato ad una T° di circa 8-10°C e decantato per circa 10-12 ore.

Terminata la fase della macerazione in cui si estraggono dalle bucce sia i composti aromatici che quelli responsabili della corposità, il mosto fiore viene separato dalle bucce, refrigerato ad una T° di circa 10-12°C e decantato per circa 12 ore. Il mosto limpido che si ottiene viene addizionato di lieviti selezionati e fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16-18°C.

Il vino che si ottiene viene rapidamente separato dalle fecce e conservato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 14°C che permette di mantenerne integre le particolari caratteristiche di freschezza. Dopo un breve periodo di maturazione il vino viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** giallo paglierino  
**PROFUMO:** profumo intenso, floreale, con netti sentori di agrumi  
**SAPORE:** gusto fresco, armonico e morbido di grande rotondità ed ottima struttura, corposità e persistenza  
**ABBINAMENTI:** per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per accompagnare piatti di pesce e formaggi poco stagionati  
**SERVIZIO:** servire ad una T° di circa 8-10°C stappando la bottiglia al momento del consumo  
**CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco a 10-12°C tenendo la bottiglia coricata  
**ALCOL:** 13°

