ACQUISTATO IL .....

"Mercantino" Offida Pecorino DOCG 2023 2023

Fruttato e ben bilanciato

Il Pecorino è un vitigno autoctono del centro Italia che ha vissuto una rinascita nelle ultime decadi, passando da una quasi completa estinzione a diventare uno dei vitigni bianchi più rappresentativi d'Italia, in particolare delle Marche e dell'Abruzzo. Nonostante il nome possa indurre in errore facendo pensare al famoso formaggio, è probabile che il nome "Pecorino" derivi proprio dalla parola pecora. Secondo una teoria, infatti, le pecore amavano mangiare queste uve durante la loro transumanza nelle colline marchigiane e abruzzesi. In passato il vitigno era stato abbandonato perché produceva poco ma è stato riscoperto negli anni '80 e '90 grazie alle sue caratteristiche enologiche uniche. Offida Pecorino DOCG Mercantino è l'interpretazione della Cantina dei Colli Ripani del tipico Pecorino marchigiano. Il suo nome fa riferimento al celebre poeta Luigi Mercantini, originario del luogo e riprodotto anche nella bella etichetta. Le uve provengono dal cuore delle Marche, da vigneti posti a 508 metri sul livello del mare, sul Colle San Nicolò, il punto più elevato di Ripatransone. Da qui, infatti, la Società Cooperativa Cantina dei Colli Ripani ricava tutte le uve usate per produrre i vini della sua linea d'eccellenza, denominata appunto "508". Nel bicchiere, questo Pecorino si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Avvicinando il calice al naso, poi, è facile riconoscere profumi intensi di frutta fresca, come melone e mango, che si fondono con le delicate note floreali e agrumate. Il gusto è altrettanto fruttato, ben bilanciato da una fresca l'acidità. Buona la persistenza, dovuta anche al particolare affinamento del vino, in assenza di ossigeno, a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto con buona quantità di scheletro
Esposizione	Est Nord
Allevamento	Spalliera guyot bilaterale
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Selezione particolare delle uve raccolte in cassette.Leggera criomacerazione delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura contrrollata. Affinamento sulle fecce fini in assenza di ossigeno.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.Al naso prufo intenso e caratteristico, con sentori frutta fresca e fiori d'agrumi.Al gusto fruttato, molto sapido, con buona spalla acida.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821