



GAICO

Offida Pecorino D.O.C.G.



TIPOLOGIE DI UVE: Pecorino 100%

VIGNETO

0,6 ettari di vigneto in collina con esposizione Est-Sud-Est.

densità di impianto: 2,20m x 0,70m

tipo di allevamento: guyot

età media delle viti: 5 anni

TERROIR

questa è una vasta regione collinare.

tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso

altitudine: 250/300m s.l.m.

VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano durante il mese di Settembre.

RESA DEL VIGNETO

uve: 50 q per ettaro

vino: 40 q per ettaro

VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa 15-20 giorni a temperatura controllata (min 15°C, max 18°C).

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

non svolta.

MATURAZIONE

in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi.

AFFINAMENTO

in bottiglia per almeno 6 mesi.

PRODUZIONE

primo anno: 2010

produzione media annua: 4000 bottiglie

QUALITA' ORGANOLETTICHE

colore: giallo intenso.

profumo: sentori di frutta a pasta bianca.

sapore: pieno, morbido ed elegante.

SUGGERIMENTI

servire a circa 10-12°C.

Ideale con piatti a base di pesce, anche molto elaborati.