

# PEKO'

OFFIDA PECORINO DOCG



*Pekò prende il nome dal vitigno "Pecorino", la cui storia è legata alla tradizione picena della pastorizia. Si narra, infatti, che durante la trasparenza quest'uva, già matura, fosse il cibo prediletto delle pecore, da qui chiamata dai pastori "uva delle Pecore". Un vitigno antico, romanticamente simbolo di quel legame inscindibile tra uomo, terra e vita che ancora oggi caratterizza la nostra terra.*

**VITIGNO:** Pecorino 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

**TERRENI:** medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

**VIGNETI:** a 350 mt s.l.m, allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

**CLIMA:** inverni freddi con primavere fresche ed estati asciutte

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O<sub>2</sub>), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO<sub>2</sub>.

Lenta fermentazione a temperatura dai 10°- 20° C.

**MATURAZIONE:** in acciaio a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

**NOTE DEGUSTATIVE:** dal colore giallo tenue con riflessi verdolini, al naso presenta vivaci sfumature verdi: gelsomino e mela in evidenza su uno sfondo di frutta tropicale. In bocca è ampio e fresco; mineralità e buona struttura ne mitigano la potenza alcolica. Lunga eco lievemente ammandorlata.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo con pasta farcita in bianco, brodetto e pesce in genere, ma anche carni bianche in salsa a base di erbe, formaggi freschi o funghi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°-10° C.

**DURATA:** da bersi preferibilmente entro quattro anni.