



LACANOSA

PEKÒ

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 transumanza 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 vite che ancora oggi caratterizza la nostra storia.*



**VITIGNO:** Pecorino 100%.

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

**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>.

**MATURAZIONE:** in acciaio a temperatura controllata. Lenta fermentazione a temperatura dai 10-20 °C.

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

**NOTE DEGUSTATIVE**

**Colore:** giallo tenue con riflessi verdolini.

**Profumo:** intenso, ricco, con sfumature verdi. Mela in evidenza su uno sfondo di frutta tropicale.

**Sapore:** intenso, ampio e fresco. Di buon corpo. Mineralità e struttura ne mitigano la potenza alcolica. Finale lungo e lievemente ammandorlato.

**GRADO ALCOLICO:** dai 13,5 ai 14,5% vol. in base all'annata.

**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 due anni.