

SIMONE CAPECCI

info@simonecapecci.it
www.simonecapecci.it

CIPREA

OFFIDA PECORINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

100% Pecorino

Il vitigno autoctono Pecorino, è stato recuperato nell'entroterra montano, dove la bassa resa l'aveva confinato, grazie alle sue alte qualità che ricerca e passione hanno riportato alla luce.

Ciprea nasce da un ritrovamento: un omaggio alla Civiltà Picena e all'uso delle conchiglie come ornamento.

ANALISI SENSORIALE

Colore brillante con riflessi verdognoli. Bouquet ricco di complessità in cui predominano i profumi di frutta gialla e di salvia. L'evoluzione è lenta e progressiva e l'ossigenazione porta a risaltare note minerali. È un vino pieno, persistente, elegante, caratterizzato da un'acidità fresca e ben equilibrata. Buona capacità di invecchiamento.



VITIGNO:	Pecorino.
ETÀ DEL VIGNETO:	26 anni con esposizione est e altitudine 200-250 mt
TERRENO:	Argilloso e limoso.
ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA ETTARO:	50 HL/ha
VENDEMMIA:	Raccolta manuale in cassetta con cernita dei grappoli nei primi giorni di settembre.
VINIFICAZIONE:	Una breve macerazione pellicolare è seguita da fermentazione in vasca di cemento ed un lungo affinamento sulle fecce fini sino alla primavera successiva.
ALCOOL:	13,0% Vol
TEMPERATURA IDEALE:	10°C-12°C
CONFEZIONI:	6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico