

Micaur - Offida Pecorino DOC



Classificazione:	Offida Pecorino DOC
Nome:	Micaur
Origini del nome:	Parola derivata dalla composizione delle iniziali dei primogeniti della famiglia: Michele e Aurora.
Provenienza:	Sud delle Marche, comune di Castorano
Vigneto:	Pecorino
Uvaggio:	Pecorino 100 %
Ceppi per ettaro:	3.000
Impianto del:	2004
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	Ovest
Suolo:	Argilloso, tendenzialmente calcareo
Resa:	70 q / ha
Vinificazione:	Pigiatura e pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento:	In serbatoio, in presenza delle fecce di fermentazione, a bassa temperatura
Colore:	Giallo paglierino con caratteristiche sfumature verdoline
Profumo:	Fine e persistente, con note speziate e sfumature agrumate.

Luca Maroni

2010
IP:84

Sapore: Buona intensità e persistenza, con una piacevole nota acida che conferisce freschezza

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Temperatura servizio: 8 - 10°C

Invecchiamento: Affinamento in bottiglia di 3 mesi

Abbinamenti: Frutti di mare e piatti a base di pesce anche impegnativi

Luca Maroni

2011
IP:88