



Classificazione: Offida Pecorino docg

Nome: Trepuntozero N

Origini del nome: La linea 3.0, nata di recente con l'arrivo in azienda di Antonella Quitadamo, rappresenta una serie di sette vini creati solo ed esclusivamente per enoteche, bar e ristoranti e che non passa per la grande distribuzione. Una lettera per ogni tipologia di vino va a formare il nome "Crinale"

Provenienza: Comune di Castorano (AP) | Regione Marche

Vigneto: Pecorino

Uvaggio: Pecorino 100%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 2004

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole: ovest

Suolo: argilloso, tendenzialmente calcareo

Resa: 70 q / ha

Vino dal colore giallo dorato con un leggero riflesso verdolino, fine e persistente, con note minerali e sfumature agrumate.

Ha una buona intensità e persistenza, con una piacevole nota acida che conferisce freschezza e sapidità rendendolo elegante. La vinificazione avviene con pigiatura e pressatura soffice, fermentazione lenta a temperatura controllata, maturazione in cemento.

L'affinamento avviene in serbatoio d'acciaio, in presenza delle fecce di fermentazione a bassa temperatura con successivo imbottigliamento per tre mesi.

Gradazione: 13,5%

Temperatura di servizio 8-10 °C

Bottiglia Bordolese tronco conico

Capacità 750 ml

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, pesci, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura. Questo vino consente svariati abbinamenti: dagli aperitivi ai dolci.

Ottimo abbinarlo ai tipici brodetti marchigiani e abruzzesi. Si va sul sicuro anche con le carni bianche e primi piatti al tartufo nero o ai funghi. Partendo dagli antipasti, non possiamo non parlare di un prodotto gastronomico squisito e conosciuto in tutt'Italia, che proviene proprio dalle terre di produzione del vino pecorino: le olive all'ascolana.

