

# POTIOR® Sole di Notte

2014 - 13,5% Vol.

## Classificazione:

Offida. D.O.C.G Pecorino

## Uvaggio:

Pecorino in purezza



**VENDEMMIA** L'epoca della vendemmia, orientativamente la prima metà di Settembre, viene scelta in funzione del grado di maturazione dell'uva, maturazione tecnica, tenendo conto del rapporto tra le varie componenti paticulari che, grazie al loro naturale bilanciamento, permettono di ottenere la massima espressione varietale del vitigno. I vigneti sono situati ad un'altezza di circa 350 m s.l.m. in terreni freschi ed argillosi, che conferiscono mineralità e sapidità all'uva. L'uva, con una resa media per ettaro di 7-8 t, raccolta, nelle primissime ore del giorno, viene immediatamente trasferita in cantina, selezionata e raffreddata.

**VINIFICAZIONE** L'uva selezionata svolge una macerazione pellicolare (sulle bucce) a freddo circa 10°C per diverse ore, dalle 10 alle 12 ore in appositi serbatoi, al fine di ottenere la massima estrazione dei precursori aromatici varietali dalle bucce.

Dopo una pigiatura soffice, il mosto viene decantato staticamente, mantenuto per alcune ore ad una temperatura di 10°C per favorirne l'illimpidimento in modo naturale, prima della fermentazione alcolica.

Una volta ottenuto il mosto limpido viene travasato in piccole vasche di acciaio termocondizionate, dove svolge la fermentazione alcolica a temperatura controllata, non superiore ai 15°C.

**AFFINAMENTO** fine fermentazione alcolica il vino viene conservato sulle fecce nobili a bassa temperatura (circa 10°C), con rimontaggi programmati, in modo da non far svolgere la fermentazione malolattica e conservare tutta la sua freschezza e gli aromi prodotti.

**ANALISI ORGANOLETTICA** Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il profumo è intenso, caratteristico, gradevole, ampio con sensazioni fruttate di anas, e floreali (fiori bianchi) sentori di anice e salvia. In bocca con sapore tipico e caratteristico, la sensazione è ampia, rotonda accompagnata da una piacevole acidità che chiude la degustazione con note di freschezza con retrogusto persistente.

**SUGGERIMENTI** Abbinamenti ideali con arrosti di pesce, formaggi a pasta molle. Si consiglia di servire a 10 °C.

