

# Gaico



Offida Pecorino D.O.C.G.

TIPOLOGIE DI UVE: Pecorino 100%

## VIGNETO

0,6 ettari di vigneto in collina con esposizione Est-Sud-Est.

densità di impianto: 1,80m x 0,70m

tipo di allevamento: guyot

età media delle viti: 5 anni

## TERROIR

questa è una vasta regione collinare.

tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso

altitudine: 250/300 m s.l.m.

## VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano durante il mese di Settembre.

## RESA DEL VIGNETO

uve: 50 q per ettaro

vino: 40 q per ettaro

## VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

## FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa 15-20 giorni a temperatura controllata (min 15°C, max 18°C).

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

non svolta.

## MATURAZIONE

in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi.

## AFFINAMENTO

in bottiglia per almeno 6 mesi.

## PRODUZIONE

primo anno: 2010

produzione media annua: 3000 bottiglie

## QUALITA' ORGANOLETTICHE

colore: giallo intenso.

profumo: sentori di frutta a pasta bianca.

sapore: pieno, morbido ed elegante.

## SUGGERIMENTI

servire a circa 10-12°C. Ideale con piatti a base di pesce, anche molto elaborati.