OFFIDA PECORINO FIOBBO

2021 · Blanc · Italie / Les Marches

Producteur : Aurora
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 33.75 $

Appellation : Offida Pecorino D.O.C.G.
Pays : Italie
Région viticole : Les Marches
Nom du propriétaire : N/A
Géologie du sol : Argileux et calcaire
Encépagement : Pecorino (100%)

Vinification : Début des fermentations sur pied de cuve à basse température durant 20 jours la moitié en cuve inox, l'autre moitié durant 15 jours en fût. Puis assemblée, légère filtration avant la mise en bouteille.

Le domaine :

Les parcelles d'Aurora s'étendent sur 28 acres et sont situées dans la municipalité de Offida, au cœur de la DOC Falerio, Rosso Piceno Superiore et Offida Pecorino sur un sol argileux et calcaire. Les raisins rouges sont exposés au sud, sud-est et aussi le blanc au nord-ouest, dans les sols froids. Durant tout le processus, de la vigne à la mise en bouteille, le travail est fait ici suivant les techniques et les principes de l'agriculture biologique. Parce qu'ils croient que la qualité doit nécessairement être en harmonie avec la nature. Ils y travaillent la terre sans changer ce que la nature a créé, dans le plein respect de l'environnement. Avec des engrais verts pour fertiliser les prairies et les diverses plantes pour aider à défendre contre les parasites avec des sels de cuivre et de soufre. «L'héritage que nous voulons transmettre, c'est la solidarité dans le travail et le plaisir de l'hospitalité. Nous suivons les règles de la culture et de la transformation de «AMAB octroi du label de qualité.» Certification biologique: CCPB srl