



Donna Orgilla 2018

Cantina: Azienda Agricola Fiorano

Denominazione: Offida Pecorino D.O.C.G.

Tipologia: Bianco

Regione: Marche

Vitigni: 100% Pecorino

Certificati: Biologico

Denominazione: Offida Pecorino D.O.C.G.

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 2 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Primi piatti di pesce

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il "Donna Orgilla" dell'azienda agricola Fiorano prende il nome dall'antica feudataria di Cossignano. Questo particolare vino bianco è ottenuto da uve autoctone "pecorino", antico vitigno marchigiano originario della zona picena. La raccolta del pecorino è manuale e avviene in cassette. Immediatamente le uve vengono diraspate e pigiate e fanno una macerazione a circa 10°C per meno di 18 ore. La fermentazione è spontanea sui propri lieviti indigeni e si svolge in acciaio a temperatura controllata a meno di 18°. Dopo una maturazione su fecce fini per 6 mesi il Donna Orgilla riposa in bottiglia per 2-4 mesi.

Note di degustazione

Il Donna Orgilla dell'Azienda Agricola Fiorano è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso arriva con note di fiori freschi bianchi accompagnati da frutta tropicale con note agrumate. Di ottima acidità, mineralità e sapidità ha una buona persistenza in bocca ed è decisamente armonico. Il Donna Orgilla ha subito una leggera filtrazione pre-imbottigliamento.