



PEKÒ

OFFIDA PECORINO DOCG

Pekò prende il nome dal vitigno “pecorino”, la cui storia è legata alla tradizione picena della pastorizia. Si narra, infatti, che durante la transumanza quest’uva, già matura, fosse il cibo prediletto delle pecore, da qui chiamata dai pastori “uva delle Pecore”. Un vitigno antico, romanticamente simbolo di quel legame inscindibile tra uomo, terra e vita che ancora oggi caratterizza la nostra terra.

Pekò takes its name from the “Pecorino” grape variety, whose history is linked to the Picene tradition of sheep farming. The story goes that during the transhumance this grape, already mature, was the favorite food of the sheep, hence called by the shepherds “Grapes of the Sheep.” An ancient vine, romantic symbol of the unbreakable bond between man, earth and life which still characterizes our land.

Vitigno: Grape Varietal:	Pecorino 100%	Pecorino 100%
Vigneti: Vineyards:	350m a.s.l.; Guyot training system; 4,000 vines per hectare.	A 350 mt s.l.m., allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.
Vinificazione: Vinification:	De-stemming and soft pressing of the grapes (in the absence of O2), with reduction of the temperature of the mash through the use of CO2.	Diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O2), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO2.
Maturazione Ageing:	In temperature controlled stainless steel. Slow fermentation at a temperature from 10 °- 20 ° C.	In acciaio a temperatura controllata. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° - 20° C.
Affinamento: Refining:	3 months in bottle at a temperature of 15 ° C.	3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.
Note Degustative: Tasting Notes:	Yellow color with greenish reflections; the nose has vibrant shades of green: jasmine and apple in evidence against a backdrop of tropical fruit. In the mouth it is ample and fresh, mineral sensations and good structure soften the alcohol power. Long echo with a slight almond finish.	Dal colore giallo tenue con riflessi verdolini, al naso presenta vivaci sfumature verdi, gelsomino e mela in evidenza su uno sfondo di frutta tropicale. In bocca è ampio e fresco; mineralità e buona struttura ne mitigano la potenza alcolica. Lunga eco lievemente ammandorlata.
Abbinamenti Gastronomici: Serving Suggestion:	Best with stuffed pasta in white sauce, fish soup and fish in general, but also white meats in sauces made from herbs, fresh cheese or mushrooms.	Ottimo con pasta farcita in bianco, brodetto e pesce in genere, ma anche carni bianche in salsa a base di erbette, formaggi freschi o funghi.
Temperatura di Servizio: Serving Temperature:	8°-10° C.	8°-10° C.
Durata: Shelf Life:	Best drunk preferably within four years.	Da bersi preferibilmente entro 4 anni.