

# MERLETTAIE



Offida D.O.C.G. Pecorino

LE MERLETTAIE OFFIDANE, intrecciano fili con gesti rapidi e precisi, ultime testimoni di un'arte antica e preziosa la cui origine si perde nella memoria e negli anni. ... così l'origine del Pecorino, nobile vitigno italico, austero e potente, relegato per decenni su brulli e scoscesi pendii montani dell'appennino piceno. Riscoperto oggi dalla passione di pochi vignaioli, raro e prezioso, capace, anche con gli anni, di sprigionare intensa personalità evocando sensazioni eteree e persistenti. Personalità e potenza esaltate dalla fermentazione in nobili legni di questo prodotto, esempio di memoria storica e nuova sapienza eroica.

Offida D.O.C.G. Pecorino

The lace workers of Offida weave together the threads, with precise and quick movement of their fingers. They are the last witnesses of a precious art of ancient origin... so it is the origin of Pecorino, a noble Italian, austere, harsh and strong grape's variety, which has been confined for decades onto the bare and steep slopes of the Piceno Apennines. A few wine growers have recently rediscovered this wine thanks to their love and enthusiasm. Pecorino is rare, precious and able to exhale a strong personality recalling ethereal and persistent sensations, year after year. Its personality and strength are harmonically enhanced by fermentation in "noble" wood, a perfect example of the past combined with a new oenological knowledge.

Offida D.O.C.G. Pecorino

Die Spitzklöpplerinnen von Offida, bewegen mit raschen und genauen Bewegungen die Fäden. Sie sind Zeugen einer alten und wertvollen Kunst, deren Ursprünge sich im Gedächtnis und in den Jahren verliert... so verhält es sich auch mit der Pecorino-Traube, diese edle, italische, rau und gehaltvolle Rebsorte, die seit Jahrzehnten auf den kahlen Abhängen des Apennins von Piceno angebaut wurde. Diese Rebsorte ist heute durch die Passion von wenigen Winzern wieder entdeckt und angebaut. Eine wertvolle, kräftige Rebsorte und von intensivem Charakter, die ätherische und dauerhafte Düfte verströmt. Der Charakter und der Gehalt harmonisieren wunderbar zusammen durch die Fermentation in edlen Fässern, ein Beispiel von alter Erinnerung und neuer Kenntnisse.



# MERLETTAIE

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

comune di Acquaviva Picena ed Offida, provincia di Ascoli Piceno

## TERRENO

di medio impasto tendente all'argilloso

## ALTITUDINE

280 metri sul livello del mare

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

## VENDEMMIA

manuale, prima decade di Settembre

## VITIGNI

100% Pecorino

## VINIFICAZIONE

il mosto decantato viene posto a fermentare in botti di rovere di medie dimensioni dove rimane per un periodo di 6 mesi a contatto con le feccie di fermentazione

## STAGIONATURA

6 mesi in botte di rovere

## AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino di buona carica cromatica

Profumo molto intenso e persistente di erbe di campo e fiori di biancospino, con intrigante impatto vanigliato

Sapore di buona freschezza e sapidità al palato risulta morbido e avvolgente

Grado Alcolico 13,5%

## GEOGRAPHIC PRODUCTION AREA

the towns of Offida and Acquaviva Picena, in Ascoli Piceno province

## SOIL

medium mixture, quite clayey

## HEIGHT

280 metres above sea level

## GROWING SYSTEM

spur pruned cordon

## HARVEST TIME

strictly by hand, first ten days of September

## GRAPES' VARIETIES

100% Pecorino

## WINE PRODUCTION

the decanted must fermented in medium-sized oak barrels; where the wine is aged for approx 6 months with the lees of fermentation

## AGEING

6 months in oak barrels

## REFINING

3 months in bottles

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour deep straw-yellow

Scent very intense and persistent, grassy and hawthorn blossoms aroma, with vanilla perfume

Flavour fresh and sapid, agreeable and soft to the palate

Alcohol content 13,5%

## GEOGRAPHISCHE HERSTELLUNGSGEBIET

die Städte Offida und Acquaviva Picena, Provinz Ascoli Piceno

## BODEN

mittlere Dichte, ziemlich lehmig

## HÖHE

280 m.ü.M.

## ANBAUSYSTEM

Zapfenkordon

## WEINLESE

manuell, erste Dekade im September

## REBSORTEN

100% Pecorino

## WEINHERSTELLUNG

Dekantierung des Mostes und dann Fermentation in Eichenfässern mittlerer Größe, in denen er für 6 Monate bleibt, wobei er mit den Resten der Fermentation verfeint wird

## ALTERUNG

6 Monate in Eichenfässern

## VERFEINERUNG

3 Monate in Flaschen

## WAHRNEHMBARE EIGENARTEN

Farbe Strohgelb mit einem großen Einstich ins Chromgelb

Geruch intensiver und dauerhafter Duft nach Feldkräutern und Weißdornblumen mit einer Note nach Vanille

Geschmack dauerhafter und intensiver Geschmack, weich und angenehm

Alkoholgehalt 13,5%

# MERLETTAIE

# OFFIDA