

Cantina Ortenzi

c.da Bore di Tenna, 32 – 63900 Fermo (FM)
Cell. (+39) 330 984070 – Tel. (+39) 0734 277808 – P.IVA 01784850446
info@cantinaortenzi.it - www.cantinaortenzi.it



AMOS

TIPO Bianco

VARIETÀ Pecorino

CLASSIFICAZIONE Falerio Pecorino DOP

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2011

COMUNE DI PRODUZIONE Fermo

TIPOLOGIA DEL TERRENO di origine alluvionale, ricco di sedimenti calcarei, da mediamente profondo a profondo

ANNO D'IMPIANTO 2006

RESA PER ETTARO 80 q. li / ha

ALTITUDINE 200 s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO 5.600 piante / ha

EPOCA DI VENDEMMIA seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE breve macerazione in ambiente ridotto alla temperatura di 8° C, pressatura soffice e separazione del mosto fiore. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata di 15° C

TIPOLOGIA VASCHE DI FERMENTAZIONE botti in acciaio inox

MATURAZIONE 6 mesi in botti in acciaio su fecce fini con periodici bâtonnage

AFFINAMENTO 3 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 14%

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 2/4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE 10/12 °C

NOTE ORGANOLETTICHE Vino di spiccato carattere con note di mela e buccia gialli di albicocca

PRODUTTORE Cantina Ortenzi di Ortenzi Christian