LICATA
WIJNFICHE

Naam	Offida Pecorino Belato
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Carminucci
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Offida
Druivensoorten	100% pecorino
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het wijndomein werd in 1928 opgericht door Giovanni Carminucci en is sindsdien steeds in familiale handen gebleven. De huidige eigenaar is Piero Carminucci, zoon van de oprichter, die nu samen met zijn zoon Giovanni het bedrijf runt. De wijngaarden bestrijken samen 53 hectare in de gemeenten Offida, Ripatransone en Grottammare (waar het wijnhuis zelf is gelegen), dicht bij de Adriatische zee, in het hart van de Colli Ascolani, de historische zone van lokale DOC's: Rosso Piceno en Falerio. In de afgelopen jaren werden enkele slimme keuzes gemaakt om de kwaliteit van de druiven en wijnen sterk te verbeteren. Een hoge plantdichtheid per hectare en een groene oogst tonen de wil om kwaliteitsvolle producten te realiseren. En deze inspanningen van het domein om de terroir in alle wijnen tot uitdrukking te laten komen, werpen hun vruchten af. Verschillende erkenningen en certificaten doorheen de afgelopen jaren bevestigen en versterken het succes van deze keuzes. De wijnen van Carminucci worden gemaakt van de typische druivensoorten van het zuiden van de regio: Sangiovese en Montepulciano voor de rode wijnen en Trebbiano, Passerina en Pecorino voor de witte wijnen. Het gamma bestaat uit twee verschillende lijnen: Grotte Sul Mare en Naumakos. De eerste is een knipoog naar de terroir en een eerbetoon aan de – voor wijnbouw perfecte - heuvels van Grotte Sul Mare, waar zich ook de kelders bevinden. Deze wijnen zijn heel direct en lenen zich tot het meteen drinken ervan. De Naumakos-lijn biedt meer complexe wijnen, met toch nog heel wat charme. De Offida Pecorino heeft een strogele kleur met een mooie fonkeling. In de neus elegante aroma's van banaan,ananas en groen appel. Vol en geneureus in de mond, licht aromatisch en met een mooie structuur.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in de Doc Falerio-zone op 200-300m. hoogte, kleihoudende bodem
Opbrengst	4.500 stokken per ha - 120.000l/ha
Oogst	begin september
Vinificatie	Handmatige oogst, cryomaceratie van 12 uren, klaring door koude statische decantering. Fermentatie bij gecontrolleerde temperatuur.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc: 12,50% vol
Productie	25.000