

PERCORINO IGT MARCHIE



ZACCAGNINI

*Linea di un nuovo pensiero*

*Esperienza e futuro  
corrono dentro una linea.  
È un segno in divenire  
che attraversa la storia.*

# PERCORINO IGT MARCHE

## / AREA DI PRODUZIONE /

**Vigneto:** uve selezionate nei vigneti di Staffolo

**Terreno:** medio impasto sabbioso, argilloso

**Esposizione:** sud-ovest

**Altitudine:** 450 m. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 80 q.li/ha

**Densità d'impianto:** 3.300 piante/ha

**Vitigni:** Pecorino in purezza

## / VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

**Vendemmia:** raccolta a mano a metà settembre

**Fermentazione:** selezione delle uve.

Pigiatura soffice con immediato abbassamento della temperatura.

Fermentazione a temperatura controllata tra i 13° e 15°C.

Affinamento in vasche d'acciaio termocondizionate con temperatura costante di circa 10°C fino a febbraio circa.

**Colore:** giallo paglierino intenso e lucente

**Bouquet:** piacevole, intenso, raffinato con sentori di frutta esotica e di agrumi. Floreale di biancospino, fiori di acacia e gelsomino con sentori di erbe aromatiche

**Gusto:** in bocca prevale la freschezza che esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Gusto acido, fresco e morbido allo stesso tempo. Un'eleganza non comune che lo rende gradito anche ai palati più esigenti

## / TEMPERATURA DI SERVIZIO /

10°-12°C

## / ABBINAMENTI /

Filetti di orata con una sottile crosta di pane, scampi alla griglia, astice su crema di zucchine; le seppioline ripiene; il risotto con fili di zucchine e telline; le carni bianche

## / CONSUMO /

Eccellente nei primi due anni

## / PRODUCTION AREA /

**Vineyard:** Selected grapes from our vineyards in Staffolo (AN)

**Soil:** medium texture tending to sandy and clay soil.

**Exposure:** south-west

**Altitude:** 450 m. s.l.m.

**Training system:** Guyot

**Yield per hectare:** 80 q.li/ha

**Planting density:** 3.300 vines/ha

**Grape variety:** 100% Pecorino

## / WINE MAKING /

**Harvest:** handpicked in mid-September

**Fermentation:** only the best clusters are carefully selected. Soft crushing immediately followed by a drop in temperature.

Fermentation takes place in controlled temperature between 13° and 15°C and the wine is left ageing until February of the year following the harvest, in thermo-controlled steel tanks providing a steady temperature of about 10°C in order to preserve the aromas.

**Colour:** bright yellow with light gold glares

**Bouquet:** Very pleasant, intense, polished nose. Exotic fruits and citrus hints. Its complex and refined bouquet includes a well-balanced mix of hawthorn, acacia flowers, jasmine and aromatic herbs.

**Taste:** This wine express a fresh, acid and lively taste. A extraordinary wine, out of the ordinary.

## / SERVING TEMPERATURE /

10°-12°C

## / FOOD MATCHES /

Excellent with fillet of bream with a thin slice of toasted bread; with grilled scampi, with lobster in courgette crême; with stuffed small cuttlefish; with risotto with thin strips of courgettes and cockles; with white meat

## / CONSUME /

Eccellente in the first 2 years

## Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10

60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



## MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

