

LA VINIFICAZIONE

UVAGGIO

100% Pecorino

MACERAZIONE Le uve raccolte a mano sono state poste intatte a macerare al freddo per 5 ore al fine di estrarre la maggior parte dei composti aromatici dalle bucce; successivamente è stata eseguita una delicata pressatura.

FERMENTAZIONI Il mosto è stato decantato al freddo per 12 ore, quindi è seguita la fermentazione, avvenuta in vasche di acciaio inox a 14-15°C.

AFFINAMENTO Il vino è stato poi affinato per sei mesi in grosse botti di rovere a contatto con i residui più fini (fecce fini).

VINIFICATION

100% Pecorino

The hand-picked grapes are cold macerated intact for 5 hours in order to extract the majority of the aromatic compounds from the skins. They are then gently pressed.

The juice is cold-decanted for 12 hours, then fermented in temperature-controlled vats at 14-15°C.

The wine is matured for 6 months in large oak vats, still with the minor residue created during fermentation.

IL PRODUTTORE

L'azienda agricola **Ciù Ciù**, sorta nei primi anni 70 ad Offida, piccolo comune Marchigiano posto in posizione collinare tra la città di Ascoli Piceno e la costa adriatica, è riuscita nel tempo ad affermarsi interpretando e valorizzando al meglio le varietà locali Pecorino e Passerina. Il costante successo delle produzioni ha portato ad un incremento significativo della quantità di bottiglie prodotte. Attualmente sono 130 gli ettari di vigneti coltivati. Parte del successo aziendale è da ricercarsi anche nella scelta di salubrità e genuinità del prodotto, che porta a condurre il vigneto seguendo i principi dell'agricoltura biologica. Il perseguimento degli alti standard qualitativi ha portato



Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



l'azienda ad investire anche in tecnologie enologiche d'avanguardia. Pur rimanendo quello Italiano il mercato di riferimento, si intensifica la rete commerciale in Nord Europa, Nord America e Giappone.

THE PRODUCER

The Ciù Ciù estate was founded in the 1970; it is in Offida, a small town between Ascoli Piceno and the Adriatic coast. Although it started small, it has grown considerably, supporting and developing the local varieties Pecorino and Passerina. The continued success of the wine has brought about an increase in production; there are now 130 hectares of vines. Part of the estate's

success comes from its commitment to making a quality wine of integrity, which lead naturally to organic farming methods. Still in the pursuit of quality, Ciù Ciù has invested heavily in state-of-the-art technology. They remain true to the Italian market, but are also establishing strong marketplaces in Japan, the USA and northern Europe.

Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



www.vinoparlante.it

SCOPRI IL VINO
SUL TELEFONINO
mobi.vinoparlante.it



STRAPPA QUI
TEAR OFF



Le Merlettaie

OFFIDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PECORINO

2009

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:
AZIENDA VITIVINICOLA



S.Maria in Carro C.da Ciafone Offida AP ITALIA

750ml. e ITALIA 13,5%vol.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES

in Sintesi

Da un vitigno marchigiano oggetto di crescente attenzione, il Pecorino, ecco un bianco dalla ricca consistenza, dagli spiccati profumi fruttati maturi e dal gusto intenso, perfettamente equilibrato nelle componenti di morbidezza e acidità. L'interprete è una delle più importanti aziende marchigiane, impegnata nella valorizzazione e nello studio delle potenzialità delle varietà autoctone locali. Da accompagnare a pesci saporiti, zuppe di mare o anche formaggi giovani. **Buona degustazione!**

IN SHORT

Pecorino is a variety from the Marches region receiving growing attention. It's a very unusual white, with rich aromas of ripe fruit and is intensely flavoured, with perfectly balanced softness and acidity. This important winery has spent time to understand and value its local varieties and to appreciate their potential. The wine goes well with fish and fish soup, or fresh cheese. Enjoy!

IL VINO

VISTA È limpido e ben luminoso, con bel colore paglierino dai riflessi dorati e caldi. Scorre quietamente nel calice.

OLFATTO Intenso e maturo, molto fruttato con nette impressioni di banana, mela matura ed albicocca; lievissimo il tocco floreale; pure la speziatura è lieve, ma capace di dare un carattere insieme fresco e maturo.

GUSTO Anche al gusto è molto intenso, consistente e denso, con un'impronta che evidenzia il frutto ben maturo e dona un'impressione quasi sferica. Il frutto è decisamente polposo e dolce, si rinnova continuamente grazie ad un lieve tocco di acidità che porta ad una bella e persistente personalità.

THE WINE

Warm, pale straw in colour, with golden tints.

Intense and mature, deep fruit with aromas of banana, ripe apple and apricot with a very slight floral note. Light spice gives a sensation at once both fresh and ripe.

Intense, consistent flavour showing very ripe and rounded sweet fruit. A slight acidic touch suggests a good, persistent character.

A TAVOLA



ABBINAMENTI

Non è vino da aperitivo o da fuori pasto, ma ama accompagnare pesci saporiti o anche formaggi giovani tipo caprini. Perfetto con il Brodetto di pesce.

SERVIZIO

Stappare la bottiglia al momento e servire a 12° C in calici a tulipano di media capacità.

CONSERVAZIONE

Il suo carattere maturo gli assicura una buona bevibilità già da giovane, ma potrà giovargli qualche anno di invecchiamento in una buona cantina.

AT THE TABLE

Not an aperitif or easy-drinking wine; good with flavourful fish or fresh cheese, including goat's cheese.

Open just before serving, at 12° C in medium glasses.

Good to drink now but can be kept for several years if cellared correctly.

www.vinoparlante.it

IL VITIGNO



PECORINO ETIMOLOGIA DEL NOME E ORIGINI STORICHE

Varietà originaria delle Marche, deve probabilmente il nome all'attività di pastorizia e alla transumanza che avveniva in passato nei luoghi di coltivazione. Varietà che stava quasi scomparendo, è stata reintrodotta e diffusa negli anni '80.

DIFFUSIONE La sua coltivazione è concentrata principalmente nella regione di origine e più precisamente nella provincia di Ascoli Piceno. Diffuso anche nelle zone limitrofe di Umbria e Abruzzo e meno nel Lazio.

THE GRAPE VARIETY: PECORINO

This variety comes from the Marches, probably from the nomadic shepherding practised long ago. It had all but disappeared, but was reintroduced in the '80s.

DIFFUSION: *Grown mostly in the Marches region, particularly in Ascoli Piceno, but also grown as far as Umbria, Abruzzo and Lazio.*

IL TERRITORIO

A pochi chilometri dalla cittadina medievale di Offida, Cù Cù coltiva soprattutto varietà locali come il Pecorino, il Montepulciano e la Passerina. Le uve per questo vino vengono raccolte da vigneti che hanno esposizioni a Nord-Ovest, terreni di medio impasto freschi e non argillosi e situati ad un'altezza media di circa 290 m slm.

THE TERRITORY *The Cù Cù estate, close to the medieval town of Offida. It grows mostly local varieties including Pecorino, Montepulciano and Passerina. The grapes used in this wine are harvested from north-east facing vineyards with well light, non-clay soil approx. 290 meters above sea level.*



L'ANNATA

La stagione vegetativa 2009 è iniziata con una primavera piuttosto umida seguita da un inizio di estate con abbondanti piogge. Precipitazioni che hanno permesso alle viti una buona riserva idrica per superare il caldo estivo.

Grazie alle forti escursioni termiche, giorno/notte, l'uva ha mantenuto un ottimo livello di acidi e di molecole aromatiche sino alla vendemmia (10-20 Settembre).

THE YEAR

The growing season 2009 started with a damp spring and then plentiful rainfall as the summer began. This ensured a good supply of water for the hot summer ahead.

Thanks to a marked difference between day and night temperatures, the grapes gained perfect levels of acidity and aroma for the harvest, 10-20 September.