

## Quarmari 2023



Il Pecorino Quarmari Ce è un biotipo particolare di Pecorino che cresce nella parte centrale della nostra vigna di Pecorino di 3,8 ha. Negli anni abbiamo notato che non tutte le piante della nostra vigna di Pecorino erano uguali, e che quelle localizzate nella parte centrale non solo appaiono diverse e hanno comportamento diverso, ma davano sempre il vino migliore e più elegante.

Il biotipo Ce viene dalle selezioni massali delle originali 5 piante madre di Pecorino ritrovate e identificate nel 2000 da Cristiana Tiberio, sopravvissute e nascoste fino ad allora tra le viti di una vigna più grande di Trebbiano Abruzzese.

Nello specifico, questo speciale biotipo ha la classica morfologia e mostra il comportamento del Pecorino autentico e storico : foglia tonda piccola, grappolo molto compatto, stretto, allungato con piccole recie con rese molto basse. La fermentazione è sempre la più lenta, il vino è al contempo potente ma fine, strutturalmente più profondo di ogni altro Pecorino studiato negli anni.

Il nome Quarmari, è in onore del nostro beneamato Pastore Abruzzese Quarmari, che ci ha lasciati nel 2023. Sempre pronto e felice di seguirmi in vigna, è stato il più grande aiuto e supporto che potessi mai desiderare di avere nei miei luoghi giorni di lavoro in vigna.

### ■ COLORE

Giallo paglierino intenso con sfumature dorate.

### ■ NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi accattivanti di albicocca matura, kiwi, pera, olio essenziale di limone e zeste di lime, spezie dolci.

Avvolgente e ricco all'ingresso, sapido e minerale a metà palato.

Finale lungo con acidità armoniosa che estende i sapori di frutta e agrumi.

### ■ ALCOOL

14 % Vol

### ■ VARIETA' D'UVA - BIOTIPO

100% selezione massale pecorino biotipo centrale

### ■ CATEGORIA

Pecorino IGP

### ■ LOCALITA' DI PRODUZIONE

Cugnoli (PE)

### ■ SUPERFICIE TOTALE

1 Ha – 2.47 acri

### ■ ALTITUDINE

380 Metri s.l.m.

### ■ COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcere, marnoso-argilloso

### ■ SISTEMA DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Guyot

### ■ ETA' DEL VIGNETO

23 anni

### ■ DENSITA'

3700 ceppi/Ha

### ■ PRODUZIONE VINO Ha

30 HI

### ■ VENDEMMIA

Fine di Agosto

### ■ VINIFICAZIONE

Nessuna pressatura, solo sgrondo statico

### ■ FERMENTAZIONE ALCOLICA

Lieviti indigeni, in vasca di acciaio inox.

### ■ FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta.

### ■ IMBOTTIGLIAMENTO

Non chiarificato, non filtrato.

### ■ MATURAZIONE

In vasca di acciaio inox e bottiglia per 10 mesi