

Oh Pè

Marche Bianco IGT

ORIGINE DEL NOME

Il vino è dedicato a nostro nonno, Giuseppe Scagnetti (che tutti chiamavano 'OH PE'), la cui passione per il vino è stata l'inizio della nostra storia.

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNO

Pecorino 100%

VIGNETO e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

- Impianto 2019 con sistema di allevamento Guyot
- Terreno franco argilloso, altitudine compresa tra 320 e 340 m s.l.m.
- 2.000 piante con esposizione nord
- Tecnica di potatura Simonit & Sirch

EPOCA DI VENDEMMIA

- Ultima decade di agosto
- Raccolta manuale a maturazione acidica e aromatica del vitigno

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

- Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati
- Affinamento di 8 mesi in acciaio con batonnage mensile

PRODUZIONE 2024

2.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Colore:** colore giallo paglierino con ombre dorate
- **Bouquet:** ricco di note officinali di salvia, rosmarino e lavanda, frutti tropicali, foglia di limone e pompelmo; nota burrosa di vaniglia e pepe
- **Al palato:** ricco, caldo, voluttuoso con una bella acidità e sapidità; lascia sensazioni setose

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-12°C



Oh Pè

Marche Bianco IGT

ORIGIN OF THE NAME

The wine is dedicated to our grandfather, Giuseppe Scagnetti — known to everyone as “Oh Pè” — whose passion for wine marked the beginning of our story.

TYPE

Still white wine

GRAPE VARIETY

100% Pecorino

VINEYARD AND VINE TRAINING SYSTEM

- Planted in 2019 with a Guyot training system
- Clay loam soil, at an altitude between 320 and 340 m a.s.l.
- 2,000 vines with northern exposure
- Simonit & Sirch pruning technique

HARVEST PERIOD

- Late August
- Manual harvesting at the grape variety’s ideal acidic and aromatic ripeness

WINEMAKING AND AGING

- Soft pressing, fermentation with selected yeasts
- Aging for 8 months in stainless steel with monthly bâtonnage

2024 PRODUCTION

2,000 bottles

ALCOHOL CONTENT

13.5% ABV

SENSORY CHARACTERISTICS

- **Color:** straw yellow with golden hues
- **Bouquet:** rich herbal notes of sage, rosemary, and lavender, tropical fruit, lemon leaf, and grapefruit; buttery notes of vanilla and pepper
- **On the palate:** rich, warm, and voluptuous, with beautiful acidity and savoriness; it leaves a silky sensation

SERVING TEMPERATURE

7–12°C

