

# Oh Pè

## Marche Bianco IGT

### ORIGINE DEL NOME

Il vino è dedicato a nostro nonno, Giuseppe Scagnetti (che tutti chiavano '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



VERSER  
CANTINA E VIGNETI