

*nuances
viva
biologica
vegana
giallo paglierino luminoso
verdognoli, amarellino
di
fiumato-
di
al naso si
noni importanti di mandorle e noc-
ciolungano in un finale morbido
e piatto.*



TENUTA MANNOCCHI

OFFIDA PECORINO DOCG AGRICOLTURA BIOLOGICA



Uve	Pecorino (100%)
Zona di produzione	Montalto Marche
Altitudine	349 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale con ghiaccio secco, prima decade di settembre
Vinificazione	Macerazione pre fermentativa e fermentazione in riduzione
Affinamento	Affinamento sulle fecce per 2 mesi
Grado alcolico	13,00% vol
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso con sentori floreali, frutta gialla matura e una buona nota di mineralità. In bocca fresco e di corpo, di buona rispondenza gusto-olfattiva.

Da abbinare ad antipasti, primi piatti, formaggi freschi e cucina marinara.



PODERI DEI COLLI
Contrada Piagge, 3 - 63068 Porchia di Montalto delle Marche (AP) - ITALIA
Tel e Fax +39 0736 828563
Mobile +39 338 1600386
info@poderideicolli.it - www.poderideicolli.it