



Ethos Offida Pecorino DOCG
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uve	Pecorino (100%)
Zona di Produzione	Montalto delle Marche
Altitudine	349 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale con ghiaccio secco, ultima settimana di settembre
Vinificazione	Macerazione prefermentativa e fermentazione in riduzione
Affinamento	Affinamento sulle fecce per 12 mesi con un leggero passaggio in legno
Grado alcolico	14% vol.
Temperatura di servizio	8° - 10 °C
Bottiglie per cartone	6

Giallo oro con riflessi verdognoli.

All'olfatto propone sentori di pesca, mandorla, tiglio, con finale di pietra focaia.

Sorso energico e appagante, con un'entrata dolce e una chiusura di lunga persistenza e sapidità.

Ideale per crudi di mare o formaggi di lunga stagionatura.

