



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 due mesi
Grado alcolico	13% vol.
Temperatura di servizio	8° - 10°C
Bottiglie per cartone	6

Colore paglierino con lampi dorati.  
Esplode all'olfatto con sentori agrumati e tropicali quali frutto della passione e mango che lo rendono sofisticato e suadente.

Il sorso di grande freschezza si bilancia tra morbidezza e sapidità.

Accompagna primi rossi e pesci arrosto.

