



AZIENDA AGRICOLA



OFFIDA PECORINO DOCG

Uva : 100 % Pecorino BIOLOGICO

Gradazione Alcolica : 13 - 14°

Collocazione geografica del vigneto :

Comune di Offida (AP)

Marche Italia

Tipologia del terreno : Argilloso calcareo

Sistema di allevamento : doppio Guyot

Resa (Uva) per ettaro : 80 q.li

Vendemmia : Totalmente manuale e precoce

Vinificazione : diraspapigiatura, pressatura soffice, defecazione statica e fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento : esclusivamente in botti d'acciaio ed successivamente in bottiglia dove riposa per almeno altri 6 mesi prima di essere consumato.

Caratteristiche organolettiche : colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, sapido, pieno, strutturato ed estremamente elegante al palato.

Temperatura di servizio : 12-14 °C

Note : L'Offida Pecorino è una delle più importanti DOCG del nostro territorio.

La più antica vite di uva Pecorino è stata ritrovata da un produttore locale nel territorio del Comune di Arquata del Tronto.

“ Da molti definito come un Rosso Vestito di Bianco “.

Abbinamenti : L'Offida Pecorino DOCG si abbina tranquillamente con arrostiti di carne, di pesce e con formaggi a lunga stagionatura.

