



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

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso con sentori floreali, frutta gialla matura ed una buona nota di mineralità.

In bocca è fresco e di corpo, di buona rispondenza gusto-olfattiva. Abbinare ad antipasti, primi piatti, formaggi freschi e, naturalmente, cucina marinara.