

OFFIDA PECORINO - DOCG



Vitigno: Pecorino

Ettari: 3,8

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e sali

Esposizione: nord

Altitudine: 400 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 70 q.li

Resa per pianta: 1,7 Kg

Vendemmia: a mano in piccole cassette

Periodo vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: acciaio

Maturazione: 6 mesi in acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Analisi sensoriale: al naso evoca ricordi precisi di ginestre e frutta a pasta gialla, fresca e anche esotica. Seguono note piene di salvia. Il corpo è possente, la sapidità straordinaria e la freschezza sorprendente. Il tempo è sempre a suo favore, il suo fascino aumenta con il passare dei mesi e per la sua struttura è il compagno perfetto di carni bianche cotte al forno. Imperdibile l'abbinamento con il tradizionale coniglio in porchetta.