



OFFIDA PECORINO

denominazione di origine controllata e garantita

- IT** *Zona di produzione* selezionati vigneti all'interno dell'area della DOCG Offida
Vitigno pecorino
Produzione media ettaro 60 q/l
Vinificazione pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto
Caratteristiche organolettiche
Colore: carico dorato, limpido, di grande consistenza
Profumo: piacevole intenso raffinato, con sentori di frutta e note floreali avvolgenti
Gusto: intenso, acido e persistente, conferisce al pecorino un'eleganza che lo rende gradito anche ai palati più esigenti
Abbinamenti ben si accompagna con frutti di mare e arrosti di pesce senza dimenticare i primi piatti
Grado alcolico 14,00 % vol
- EN** *Zone of production* selected vineyards within the DOCG Offida
Grape varieties Pecorino
Middle production 60 q/l
Vinification soft pressing of the whole grapes, static decantation at to low temperature for the cleaning of the must
Characteristics
Colour: loading gold colored wine, limpid, of great consistency
Bouquet: intense smell is pleasant refined, with hints of fruit and floral notes enveloping
Taste: intense and persistent acid, gives the cheese a pleasing elegance that makes even the most discerning palates
Serving suggestions goes well with seafood and grilled fish dishes without forgetting
Alcohol content 14,00 % vol
- D** *Herkunft* Beste Lagen der Gemeinde von Ripatransone
Rebsorte Pecorino
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 60 dz/q
Vinifizierung Auslese der Trauben und weich Pressung, Fermentation bei kontrollierter Temperatur, statische und kalte Reinigung des Most
Sortenmerkmale
Auge: kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen
Nase: reich nach zarten reifen und gelben Früchte
Gaumen: fein, würzig, alkoholisch und Säurereich, anhaltend
Speisezuordnung wir empfehlen den Wein zu edelen Fischgerichte, ersten Gängen und gebratenem weissem Fleisch
Alkohol 14,00 % vol

