



## OFFIDA PECORINO DOCG

Scheda tecnica:

Il vitigno di antica coltivazione nel Piceno è stato riscoperto da alcuni produttori negli ultimi anni. Si presta molto bene ad essere vinificato congiuntamente ad altre uve bianche per le sue proprietà di conferire struttura, acidità e tenore alcolico. Nella doc Offida la nostra azienda lo vinifica in purezza

**UVE IMPIEGATE:** Pecorino 100%

**TERRENI:** Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama, Offida e Cossignano

**VINIFICAZIONE:** Le uve pigiate dopo una leggera pressatura vengono separate dalle bucce, segue una decantazione statica a freddo, travaso e fermentazione a temperatura controllata.

### CARATTERISTICHE

**ORGANOLETTICHE:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli profumo intenso con sentori floreali, frutta gialla matura ed una buona nota di mineralità

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** fresco alla temperatura di 12-13° va degustato con antipasti, primi piatti, formaggi freschi e naturalmente cucina marinara.

