



PECORINO

Offida D.O.C.G. Pecorino

VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

Zona geografica di produzione:

Vigneti situati nella Provincia di Ascoli Piceno

Terreno:

Prevalentemente argilloso

Altitudine:

250 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Cordone Speronato

Vitigni:

Pecorino 100%

Vendemmia:

Manuale, inizio Settembre

Resa:

80 quintali per ettaro

Vinificazione:

In bianco con l'utilizzo di lieviti selezionati

Affinamento:

4 mesi in vasche di acciaio

Geographic area:

Vineyards in the Province of Ascoli Piceno

Soil:

Mostly clay

Altitude:

250 mt. a.s.l.

Cultivation System:

Cordon trained and spur pruned

Vines:

Pecorino 100%

Harvest:

Manually, early September

Yield:

8.000 kg per hectare

Winemaking process:

White wine vinification, using selected yeasts

Ageing:

4 months in stainless steel tanks

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Limpido

Colore:

Giallo paglierino brillante

Profumo:

Emana intensi profumi di fiori e frutta matura

Sapore:

Secco, fresco e ben strutturato. Corposo, armonico e di grande eleganza

Characteristics

Appearance:

Clear

Colour:

Yellow hay

Bouquet:

Intense aromas of flowers and ripe fruit.

Taste:

Fresh, dry and distinct. Full-bodied, harmonious and very elegant



10°



1/3



years