

Offida Pecorino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le uve 100% Pecorino prodotte nei vigneti di proprietà con una bassissima produzione per pianta vengono raccolte dopo una leggera surmaturazione.

Alla pigiatura segue una breve macerazione a 8°C, il mosto separato dalle vinacce fermenta poi a temperatura controllata.

Segue la maturazione in acciaio e l'affinamento in bottiglia.

Questo prodotto si presenta di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati dal profumo intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali e dal sapore tipicamente morbido. Si abbina magnificamente con primi piatti saporiti con il pesce e le carni bianche.

Grado alcolico 13,0% volume

Temperatura di servizio 12°C.

