



OFFIDA DOCG PECORINO COSTADORO

DENOMINAZIONE: OFFIDA DOCG PECORINO

PROVENIENZA: OFFIDA (AP) - MARCHE

COLORE: Giallo paglierino carico con evidenti sfumature dorate

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% VOL.

VITIGNI PRINCIPALI: 100% PECORINO

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve intere con presse soffici. Decantazione Statica a freddo per la pulizia del mosto.

PROFUMO: Al naso si riempie subito di intense e dolci note di frutta gialla matura, lo spettro olfattivo è mediamente complesso e fine.

SAPORE: In bocca è secco, caldo, morbido, fresco e sapido, ripresenta gli aspetti vanigliati dell'olfazione diretta.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Il vino è maturo e da proporre con piatti di pesce importanti e speziati, con carni bianche arrostate e pecorini mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

ALLERGENI: SOLFITI