



# 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 arrostiti e pecorini mediamente stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°-14° C

**ALLERGENI:** SOLFITI