



OFFIDA DOCG PECORINO BIO VEGAN DANU' COSTADORO

DENOMINAZIONE: OFFIDA DOCG PECORINO BIO VEGAN "DANU'"

PROVENIENZA: OFFIDA (AP) - MARCHE

COLORE: Giallo paglierino carico con evidenti sfumature dorate e brillanti.

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. Fermentazione alcolica 50% in acciaio e 50% in legno di acacia con batonnage.

PROFUMO: Al naso si riempie subito di intense e dolci note di frutta gialla matura e roselline gialle vanigliate, 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 importante e speziato, con carni bianche arrostiti e pecorini mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

ALLERGENI: SOLFITI