



ORO BIANCO OFFIDA PECORINO D.O.C.G.

Formato

750ml

Vitigni

100% Pecorino.

Terreni

Medio impasto tendente all'argilloso tra i 300 e i 350 metri di altitudine nel comune di Offida. Vigneti di proprietà impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve 65 q/ha.

Momento vendemmiale e vinificazione

Raccolta a mano prima settimana di Settembre, definito con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, ph. Vinificazione in bianco termo condizionata: decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione in barriques francesi nuove.

Maturazione

In barriques per almeno 12 mesi

Affinamento

In bottiglia per circa 5 mesi

Profilo sensoriale

Veste dorata, intense sensazioni di cereali, mango, mela cotogna e mandorla fresca, seguono profonde sensazioni salmastre; Esplosivo il binomio fresco sapido che snellisce e rende dinamica una struttura di notevoli dimensioni.

Accostamenti gastronomici

Temperatura di servizio 12-14°C con antipasti freddi e caldi di mare, formaggi freschi e stagionati, primi piatti bianchi o con condimenti rossi non carnosì, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea anche molto elaborata.

Principali valori enochimici

Alcol 13,5% vol, acidità totale 7,7 g/l, acidità volatile 0.25 g/l, zuccheri: inferiore a 3,5 g/l,