

# OFFIDA PECORINO BIO DOCG

## Formato

750ml

## Vitigni

100% Pecorino.

## Terreni

Medio impasto tendente all'argilloso tra i 150 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve da 70 a 90 q/ha.

## Momento vendemmiale e vinificazione

Definito con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, pH. Vinificazione in bianco termo condizionata: decantazione statica a freddo del mosto, controllo delle temperature di fermentazione a 16°C. Tutto il processo avviene in ambiente ridotto.

## Maturazione

In serbatoi di acciaio inox per almeno 6 mesi.

## Affinamento

In bottiglia per circa 5 mesi.

## Profilo sensoriale

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante e acceso; al naso floreale di fiori bianchi e gialli, buona intensità; in bocca secco, fragrante, a dominanza acidica, armonico e caldo, con temperamento da grande bianco in grado di terziarizzare come pochi.

## Accostamenti gastronomici

Temperatura di servizio 12-14°C con antipasti freddi e caldi di mare, 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 da 6,8 a 7,2 g/l, acidità volatile da 0,15 a 0,40 g/l, zuccheri: inferiore a 4 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l.

