

Offida Pecorino DOP

<i>Denominazione</i>	Offida Pecorino DOP
<i>Uve</i>	100% Pecorino
<i>Località</i>	Spinetopoli (AP)
<i>Vinificazione</i>	Il mosto si ottiene mediante pressatura soffice in assenza di ossigeno e la fermentazione avviene in contenitori di acciaio a temperatura controllata per un mese
<i>Affinamento</i>	Una parte del vino matura sui propri lieviti in botti di legno con rimontaggi periodici della massa.
<i>Gradazione alcolica</i>	15% vol
<i>Formati disponibili</i>	75cl
<i>Note di degustazione</i>	
<i>Colore</i>	Giallo dorato
<i>Profumo</i>	Profumo intenso ed ampio con note floreali ed agrumate
<i>Gusto</i>	Gusto sapido, morbido e molto persistente.
<i>Invecchiamento</i>	vino dall'elevata attitudine all'invecchiamento
<i>Temperatura di servizio</i>	10-12°C
<i>Abbinamenti</i>	Si abbina perfettamente a piatti saporiti a base di pesce Ideale in accompagnamento a carni bianche gustose e formaggi stagionati