



OFFIDA PECORINO DOCG

Scheda tecnica:

Il vitigno di antica coltivazione nel Piceno è stato riscoperto da alcuni produttori negli ultimi anni. Si presta molto bene ad essere vinificato congiuntamente ad altre uve bianche per le sue proprietà di conferire struttura, acidità e tenore alcolico. Nella doc Offida la nostra azienda lo vinifica in purezza

UVE IMPIEGATE: Pecorino 100%

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama, Offida e Cossignano

VINIFICAZIONE: Le uve pigiate dopo una leggera pressatura vengono separate dalle bucce, segue una decantazione statica a freddo, travaso e fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli profumo intenso con sentori floreali, frutta gialla matura ed una buona nota di mineralità

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: fresco alla temperatura di 12-13° va degustato con antipasti, primi piatti, formaggi freschi e naturalmente cucina marinara.





OFFIDA PECORINO DOCG

Data Sheet

The vines once cultivated long ago in the Piceno region were recently rediscovered by a group of attentive wine makers. The grapes from these vines blend perfectly with all other white-wine grapes to add body, acidity and alcohol content, however, the pureness of this long-standing Offidian DOC wine made by our winery is truly unrivalled.

BLEND OF GRAPES: Pecorino 100%

TERRAIN: average textured soil, tending to clay between 200 and 350 metres altitude in Castel di Lama and Offida and Cossignano.

VINIFICATION (Wine making process): after light crushing, the grapes are pressed and separated from the peel, left in cold static decantation, then decanted and fermented at a controlled temperature.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: pale yellow colour with a green hue, an intense fragrance of flowers, mature golden fruit with a touch of the earth.

TO BE SERVED: chilled at 12°-13°, this wine is perfect with starter courses, pasta, fresh cheese and last but not least with seafood and fish.





OFFIDA PECORINO DOCG

Karta

Te winogrona były dawno temu uprawiane w regionie Piceno i dopiero niedawno zostały ponownie odkryte przez grupę zapalonych wytwórców wina. Winogrona z tych winorośli idealnie mieszają się z innymi białymi winogronami, aby dodać więcej zawartości alkoholu i kwaskowego smaku. Mimo to, czystość tego tradycyjnego Offidzkiego wina DOC tworzonego przez naszą winiarnię jest bezkonkurencyjna.

WINOGRONA: Pecorino 100%

TEREN: Średnio teksturowana gleba z zawartością gliny, usytuowana między 200, a 350 m.n.p.m. w Offidzie, Castel di Lama oraz Cossignano.

DOJRZEWANIE: Po lekkim zgniataniu, winogrona są ściśnięte i pozbawiane skórek, zostawione w chłodzie i przelewane. Fermentowane w kontrolowanej temperaturze.

CHARAKTERYSTYKA

ORGANOLEPTYCZNA: Błady, żółty kolor z zielonym odcieniem, z intensywnym zapachem kwiatów i dojrzałych cytrusów, z nutką ziemi.

JAK PODAWAĆ: schłodzone do 12°-13°, to wino jest idealne do przystawek, makaronów, świeżego sera, owoców morza i ryb.

