

Scheda tecnica
Offida Pecorino DOCG



Nome: Spiagge

Annata: 2015

Vitigno: Pecorino, selezione Rauscedo

Zona di produzione: Contrada Spiagge di Monteprandone.

Superficie del vigneto: Ha 3,5, allevato a Guyot semplice.

Resa in uva: 5T/Ha

Epoca di vendemmia: 1° e 2° settimana di Settembre.

Vinificazione: selezione e raccolta manuale delle uve trasportata in piccoli contenitori per preservarne l'integrità, pigiatura soffice e raccolta del mosto fiore, sedimentazione naturale dei mosti a bassa temperatura, fermentazione a 12° C per 20 giorni, uso prevalente di lieviti indigeni.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo luminoso con riflessi dorati. All'olfatto si evidenziano profumi di frutta fresca, pesca, albicocca ed agrumi con note floreali di biancospino e ginestra. La freschezza naturale è perfettamente in equilibrio con il corpo e lo spessore. Molto fine ed armonico.

Produzione Biologica: sottoposto ad organismo di controllo CCPB

Grado Alcolico: 15%

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti gastronomici: primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche o con componente grassa sensibile, pietanze anche complesse a tendenza dolce.

Confezione: bottiglia bordolese ml 750.

Imballo: cartoni da 6 bottiglie.

