

## Scheda tecnica Offida Pecorino DOCG



**Nome:** Spiagge

**Annata:** 2014

**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:** 14%

**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.