

pistillo



Denominazione: Offida Pecorino DOP

Zona di produzione: Comune di Offida

Uve: Pecorino 100%

Tipo di terreno: Prevalenza di argilla, calcareo

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Fermentazione: 50% in acciaio 50% in botte di rovere da 20 hl

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata di circa 16-18 gradi per tutto il periodo della fermentazione, successivamente vengono effettuati battonage fino a primavera

Periodo di vendemmia: Seconda-terza settimana di settembre

Rese per ettaro: 60/70 quintali circa

Alcol: 14%

Bottiglie prodotte: 8000 annue

Affinamento: Acciaio e botte di rovere da 20 hl

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo tendente all'oro. Profumo agrumato con richiami di pesca, erba medica e sentori finali di coriandolo. Bianco di struttura e corpo.

Appellation: Offida Pecorino DOP

Production area: Township of Offida, in the Marche region of Central Italy

Grape variety: Pecorino 100%

Soil type: Mainly calcareous of clay

Vine density: 4000 vines per hectare (1,800 per acre)

Winemaking process: White wine making method under controlled temperatures of 16-18 degrees Celsius. After the fermentation, daily battonage is performed until Spring. Racking is followed by aging in oak barrels

Harvest date: Last 10 days of September

Yield: Approximately 60 quintals

Alcohol: 14%

Bottles produced: 8000 per year

Aging: Aging in stainless steel vats and small French oak barrels

Tasting notes: Deep yellow and golden hues. Citrus notes, mainly lime, with scents of peach, field grass and coriander. A full bodied wine white.