



CANTINA OFFIDA



# Offida DOCG Pecorino

## Eigenschaften

Produktionsbereich:	Offida
Höhe:	300 m
Boden:	Clayey
Truben:	Pecorino
Trainingsystem:	Spornkordon
Erntezeit:	Ende August / Anfang September
Gärung:	In Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16 und 18 ° C.
Alterung / Verfeinerung:	3 Monate in Stahltanks und 2/3 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	13,50%

Autochthones Symbol der weißen Rebsorte des OFFIDA DOCG-Gebiets. Pecorino ist eine nicht sehr produktive Traube, die sich durch eine kleine Traube mit einer sehr dicken Schale auszeichnet. Daraus ergibt sich eine sehr geringe Weinproduktion. Diese Weinrebe mit hohem Säuregehalt, die einst in den Bergen um Offida angebaut wurde, hat dank der Leidenschaft der Winzer, die sie geschützt und auch in neuen und modernen Weinbergen weiter angebaut haben, seit einigen Jahren neues Leben wiederentdeckt. Offida DOCG Pecorino Wein vermittelt ein Gefühl der sofortigen Frische mit intensiven Zitrusnoten, die im Laufe der Monate dazu neigen, sich weiterentwickelte Süße zu mildern. Der neue Pecorino-Jahrgang wird Anfang April des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt gebracht (obligatorisch, da dies eine Produktion ist, die an das DOCG gebunden ist).