



CANTINA OFFIDA



Offida DOCG Pecorino Il Montanaro

Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	450 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	Pecorino
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Primi Settembre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 10-12°
Invecchiamento:	/
Affinamento:	18 mesi in botte grande e seguenti 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	14%

Il pecorino è un vitigno che esprime il suo lato migliore proprio attraverso l'invecchiamento e Il Montanaro ne è l'espressione più autentica. Prodotto solo nelle annate migliori con uve selezionate e raccolte a mano, viene vinificato in piccoli tini di acciaio e poi invecchiato in botti da 5000 litri per più di un anno.

L'ultimo affinamento viene fatto in bottiglia per un periodo di circa 6 mesi. I sentori che troviamo in questo Pecorino vanno dalla frutta esotica fino ad arrivare a sensazioni più evolute verso il miele e la vaniglia. L'elevata acidità naturale di questo Pecorino gli conferisce una longevità estremamente elevata.