



CANTINA OFFIDA



Offida DOCG Pecorino

Caratteristiche

Zona di produzione:	Offida
Altitudine:	300 metri
Suolo:	Argilloso
Vitigni:	Pecorino
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di raccolta:	Fine Agosto/primi Settembre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 16-18°
Invecchiamento:	/
Affinamento:	3 mesi in serbatoi in acciaio e seguenti 2/3 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	13,5%

Vitigno a bacca bianca autoctono simbolo dell' area OFFIDA DOCG. Il Pecorino è un uva poco produttiva, caratterizzata da un acino piccolo con una buccia assai spessa ; da cio' ne deriva una produzione di vino molto bassa. Questo vitigno dalle elevate acidità che un tempo si coltivava tra le montagne che circondano Offida , da alcuni anni ha riscoperto nuova vita grazie alla passione dei vignaioli che lo hanno salvaguardato e continuato a coltivare anche in nuovi e moderni vigneti . Il vino Offida DOCG Pecorino regala una sensazione di freschezza immediata con note agrumate intense che con il corso dei mesi tendono a mitigarsi verso sensazioni più evolute di dolcezza. L' annata nuova del Pecorino viene messa in commercio (obbligatoriamente, essendo questa una produzione vincolata dalla DOCG) verso i primi di Aprile dell' anno successivo alla vendemmia.