



CANTINA OFFIDA

Verdicchio DOP dei Castelli di jesi

Caratteristiche

Zona di produzione:	Provincia di Ancona
Altitudine:	300 metri
Suolo:	Medio impasto
Vitigni:	Verdicchio
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di raccolta:	Fine Settembre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 16-18°
Invecchiamento:	/
Affinamento:	2/3 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	13%



Sempre all'interno della filosofia di Cantina Offida ovvero quella di seguire tutta la filiera dal vigneto alla commercializzazione del prodotto questo vino nasce dai nostri vigneti nella provincia di Ancona. Presenta tutte le tipiche qualità del vitigno Verdicchio: sapore asciutto e armonico con il tipico retrogusto gradevolmente amarognolo, caratteristica di queste uve. Trova il suo abbinamento migliore nei secondi piatti di pesce come arrosti o grigliate.