



## OFFIDA PECORINO

denominazione di origine controllata e garantita

- IT** *Zona di produzione* selezionati vigneti all'interno dell'area della DOCG Offida  
*Vitigno* pecorino  
*Produzione media ettaro* 60 q/l  
*Vinificazione* pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto  
*Caratteristiche organolettiche*  
*Colore:* carico dorato, limpido, di grande consistenza  
*Profumo:* piacevole intenso raffinato, con sentori di frutta e note floreali avvolgenti  
*Gusto:* intenso, acido e persistente, conferisce al pecorino un'eleganza che lo rende gradito anche ai palati più esigenti  
*Abbinamenti* ben si accompagna con frutti di mare e arrostiti di pesce senza dimenticare i primi piatti  
*Grado alcolico* 14,00 % vol
- EN** *Zone of production* selected vineyards within the DOCG Offida  
*Grape varieties* Pecorino  
*Middle production* 60 q/l  
*Vinification* soft pressing of the whole grapes, static decantation at to low temperature for the cleaning of the must  
*Characteristics*  
*Colour:* loading gold colored wine, limpid, of great consistency  
*Bouquet:* intense smell is pleasant refined, with hints of fruit and floral notes enveloping  
*Taste:* intense and persistent acid, gives the cheese a pleasing elegance that makes even the most discerning palates  
*Serving suggestions* goes well with seafood and grilled fish dishes without forgetting  
*Alcohol content* 14,00 % vol
- D** *Herkunft* Beste Lagen der Gemeinde von Ripatransone  
*Rebsorte* Pecorino  
*Durchschnittliche Produktion pro Hektar* 60 dz/q  
*Vinifizierung* Auslese der Trauben und weich Pressung, Fermentation bei kontrollierter Temperatur, statische und kalte Reinigung des Most  
*Sortenmerkmale*  
*Auge:* kraftiges Strohgelb mit grünen Reflexen  
*Nase:* reich nach zarten reifen und gelben Früchte  
*Gaumen:* fein, würzig, alkoholisch und Säurereich, anhaltend  
*Speisezuordnung* wir empfehlen den Wein zu edelen Fischgerichte, ersten Gängen und gebratenem weissem Fleisch  
*Alkohol* 14,00 % vol

