

NAVICCHIO OFFIDA PECORINO DOCG



Alcool: 13,0% Vol

Area di produzione: Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Da vitigni Autoctoni di uve bianche Pecorino

Resa: 70 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose

Sistema di Vinificazione e Produzione: Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le bucce, immediata separazione del mosto. Vinificazione e affinamento in cemento e anfora

Descrizione Organolettica: Di colore giallo luminoso, tendente al dorato. Il bouquet è fruttato, ampio e pronunciato, con profumi intensi e complessi che ricordano gli agrumi, le spezie, i canditi e la crosta di pane. Al gusto si presenta pieno, aromatico ed equilibrato, con note eleganti e persistenti di speziato

Conservazione: Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 5-8 anni di vita

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 10 – 12°C.

Suggerimenti gastronomici: Si abbina perfettamente a piatti di pesce importanti ed elaborati, ma anche a preparazioni a base di animali da cortile con erbe aromatiche

