



LANCIANI

Agricola

Offida Pecorino

Nome: Offida Pecorino DOCG

Appellation: Offida Pecorino DOCG

Uve: Pecorino 100%

Composition: Pecorino 100%

Prima annata di produzione: 2018

First grape harvest: 2018

Numero di bottiglie prodotte: 15.000/18.000

Production in bottles: 15.000/18.000

Comune di produzione: Montefiore dell'Aso

Vineyard location: Montefiore dell'Aso

Altimetria: 350 m s.l.m.

Altitude: 350 m a.s.l.

Tipo di terreno: Argilloso

Soil composition: Clay

Sistema di allevamento: Guyot

Training form: Guyot

Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

Density of plantation: 4000 plants per ha

Resa per ettaro: 9.000 kg

Yield per hectare: 9.000 kg

Anno d'impianto: 2008-2000

Average age: 10-20 years

Epoca della vendemmia: 1-5 settembre

Grape harvest period: 1-5 september

Fermentazione: Vasca in Cemento Vetrizzato da 97 hl.

Fermentation: 97 hl glass cement tank

Affinamento: Vasca in Cemento Vetrizzato

Aging: Glass cement tank

Gradazione alcolica: 14% vol

Alcohol level: 14% vol

Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C

Drinking temperature: 8-10 degree

SCHEDA ORGANOLETTICA/TASTING NOTE

Limpidezza: Limpido

Limpidity: Limpid

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi oro

Colour: Pale yellow with gold reflections

Bouquet: Raffinato ed ampio

Bouquet: Fine and large

Note aromatiche: Grande sapidità e struttura, spalla acida.

Frutta esotica con note di banana, mango, passion fruit.

Finale con pietra focaia, e sensazioni di affumicatura.

Aromatic note: Huge sapidity and structure, pronounced acidity, exotic fruits feelings fresh flowers such as banana, mango and passion fruit, flint final with smoling notes.

ABBINAMENTI/PAIRING

Carni bianche, Carni Rosse, piatti di mare/lago di grassezza e complessità, antipasti crudi, sushi.

White meat, sea and lake dishes and starters.



www.agricola.lanciani.group