



LANCIANI

Agricola

Offida Pecorino

Nome: Offida Pecorino DOCG

Uve: Pecorino 100%

Prima annata di produzione: 2018

Numero di bottiglie prodotte: 15.000/18.000

Comune di produzione e altimetria del vigneto:

Montefiore dell'Asso 350 m s.l.m.

Tipo di terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dell'impianto: 4.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 9.000 kg

Anno d'impianto: 2008-2000

Epoca della vendemmia: 1-5 settembre

Fermentazione: Vasca in Cemento Vetrizzato da 97 hl.

Affinamento: Vasca in Cemento Vetrizzato

Gradazione alcolica: 14.00% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: giallo paglierino carico con riflessi oro

Bouquet: raffinato ed ampio

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.

ABBINAMENTI

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



www.agricola.lanciani.group