



## EGREGIO

OFFIDA PECORINO D.O.C.G.

---

**Vitigno:** Pecorino 100%

**Zona di Produzione:** Offida, zona collinare, versante sud/ovest (200 mt s.l.m.).

**Terreno:** medio argilloso.

**Sistema di allevamento:** filari a spalliera, con potatura Guyot.

**Densità dei ceppi:** 5000 per Ha

**Produzione per ettaro:** 65 q.li

**Resa in vino:** 50%

**Epoca della vendemmia:** tra inizio e metà Settembre.

**Vendemmia:** uva raccolta a mano in piccole casse esclusivamente nelle prime ore del mattino ad una temperatura tra i 12°C e 15°C per preservare il corredo aromatico caratteristico. Le uve sono immediatamente trasportate in cantina e lavorate.

**Fermentazione alcolica:** in legno a una temperatura di 13,5°C per circa 15 gg.

**Affinamento:** in legno sulle fecce fini di fermentazione fino all'imbottigliamento nel mese di marzo. 6 mesi in bottiglia.

**Abbinamenti:** vino eclettico che può essere abbinato sia a piatti a base di carne che di pesce. Esprime il massimo se accompagnato con taglieri di salumi e formaggi di media e lunga stagionatura.

### QUALITÀ ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, presenta un ampio bouquet con note di tabacco e liquirizia. Gusto pieno ed aromatico, con un ottima struttura ed equilibrio.