



CANTINA OFFIDA

OFFIDA D.O.C.G. PECORINO

CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	OFFIDA
ALTITUDINE:	300 METRI
SUOLO:	ARGILLOSO
VITIGNI:	PECORINO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CORDONE SPERONATO
EPOCA DI RACCOLTA:	FINE AGOSTO/PRIMI SETTEMBRE
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 16-18°
AFFINAMENTO:	3 MESI IN SERBATOI D'ACCIAIO E 2/3 MESI IN BOTTIGLIA
GRADO ALCOLICO:	13,5%



Vitigno a bacca bianca autoctono simbolo dell' area OFFIDA DOCG. Il Pecorino è un uva poco produttiva, caratterizzata da un acino piccolo con una buccia assai spessa ; da ciò ne deriva una produzione di vino molto bassa. Questo vitigno dalle elevate acidità che un tempo si coltivava tra le montagne che circondano Offida , da alcuni anni ha riscoperto nuova vita grazie alla passione dei vignaioli che lo hanno salvaguardato e continuato a coltivare anche in nuovi e moderni vigneti . Il vino Offida DOCG Pecorino regala una sensazione di freschezza immediata con note agrumate intense che con il corso dei mesi tendono a mitigarsi verso sensazioni più evolute di dolcezza. L' annata nuova del Pecorino viene messa in commercio (obbligatoriamente, essendo questa una produzione vincolata dalla DOCG) verso i primi di Aprile dell' anno successivo alla vendemmia.

White autochthonous grape, symbol of the Offida DOCG area. Pecorino grape gives rise to a very small production per unit; it is characterized by a small acinus with a thick skin and this is why the yield is very low. This great acidity grape, once grown in the mountains that surround Offida, has recently rediscovered new life, thanks to the passion of the winegrowers, who protected and kept growing it even in the new modern vineyards. Offida DOCG Pecorino expresses instant fresh sensations and intense citrus notes, that over the months tend to reduce to a certain sense of sweetness. The new vintage of Pecorino is put in the market (mandatorily, because of the DOCG production) around the first decade of April, the year after the harvest.