

TENUTA SANTORI

OFFIDA PECORINO D.O.C.G.

DENOMINAZIONE

Offida Pecorino D.O.C.G.

UVAGGIO

100% Pecorino

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ripatransone (AP)

ALTITUDINE DEL VIGNETO

250/300 MT slm

ESPOSIZIONE

Ovest/Est, Nord/Sud

TERRENO

Medio impasto, molto calcareo

GRADO ALCOLICO

13 % vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Manuale

AFFINAMENTO

Acciaio

DESCRIZIONE

Ottenuto da un vitigno autoctono in purezza, il Pecorino. Colore giallo paglierino, riflessi verdognoli.

Note agrumate ed una bocca piena e polposa di grande persistenza. Ottima mineralità e grande sapidità, caratteristiche date dalla posizione del vigneto che beneficia delle correnti marine e saline del mare Adriatico durante il giorno e quelle montane, più fredde, dai Monti Sibillini, durante la notte.

TENUTA SANTORI