

Svinando

ACQUISTATO IL

Offida Pecorino DOCG

2016

Una gran bella scoperta



Tre Bicchieri Gambero Rosso per questa piacevolissima scoperta: questo Pecorino in purezza di Sartori ammalia con le sue note agrumate ed una bocca sapida, minerale, piena, dal finale persistente. Merito anche delle correnti marine dell'Adriatico e dei Monti Sibillini. Consigliatissimo!

Azienda giovanissima, con soli 5 anni sulle spalle ha già raggiunto ottimi livelli qualitativi. Nasce quando Marco Santori prende in mano i vigneti di famiglia con l'intento di valorizzare il territorio attraverso la produzione di vini a denominazione di origine. Poche linee, ma di grande qualità...provare per credere!



La Vigna

Terreno Calcareo medio impasto

Esposizione Ovest/est,250 s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve Pecorino 100%

Gradazione 13% vol **Temp. Servizio** 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Pesce, carni bianche, formaggi non stagionati

Vinificazione Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sulle proprie fecce fini per 6 mesi

Sensazioni Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Note agrumate, all'assaggio è pieno, minerale