ACQUISTATO IL .....

"Montemisio" Offida DOCG Pecorino 2025 2025



Bianco territoriale

Montemisio è un Offida DOCG. Bianco territoriale a base di uve Pecorino in purezza, proposto qui da Cantine di Castignano. Personalità decisa e ben riconoscibile, nel calice si presenta di un bel colore paglierino brillante. Al naso stupisce per la ricchezza aromatica, con profumi intensi di fiori freschi e frutta matura. In bocca, invece, quello che colpisce è la piacevole freschezza, con una bella acidità naturale che si accompagna a un tenore alcolico adeguato. Gusto di frutta a polpa chiara, sul finale emerge anche una leggera nota aromatica. E' un eccellente bianco da pesce che, però, ha corpo e struttura a sufficienza per reggere senza problemi anche primi piatti conditi con sughi di carne bianca. Ottimo con il coniglio o il capretto in umido.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-vergine di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

La Vigna

Terreno	medio impasto, prevalentemente argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	pecorino 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	vinificazione in bianco con l'utilizzo di lievito selezionato
Sensazioni	Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: fiori e frutta matura. Sapore: acidità e tenore alcolico adeguato, gusto pieno con leggere note aromatiche e speziate

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821