



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

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821