



CANTINA OFFIDA

OFFIDA D.O.C.G. PECORINO IL MONTANARO

CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	OFFIDA
ALTITUDINE:	450 METRI
SUOLO:	ARGILLOSO
VITIGNI:	100% PECORINO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CORDONE SPERONATO
EPOCA DI RACCOLTA:	PRIMI SETTEMBRE
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 10-12°
INVECCHIAMENTO:	18 MESI IN BOTTE GRANDE
AFFINAMENTO:	6 MESI IN BOTTIGLIA
GRADO ALCOLICO:	14 %



Il pecorino è un vitigno che esprime il suo lato migliore proprio attraverso l'invecchiamento e Il Montanaro ne è l'espressione più autentica. Prodotto solo nelle annate migliori con uve selezionate e raccolte a mano, viene vinificato in piccoli tini di acciaio e poi invecchiato in botti da 5000 litri per più di un anno.

L'ultimo affinamento viene fatto in bottiglia per un periodo di circa 6 mesi.

I sentori che troviamo in questo Pecorino vanno dalla frutta esotica fino ad arrivare a sensazioni più evolute verso il miele e la vaniglia. L'elevata acidità naturale di questo Pecorino gli conferisce una longevità estremamente elevata.

Pecorino is a grape that expresses its best side through ageing and Il Montanaro is the most authentic expression of it.

Produced only in the best vintages, with selected and hand-picked grapes, it is vinified in small stainless steel tanks and aged in 5000 liters barrels for more than 1 year.

It is lastly refined in bottles for about 6 months.

In this Pecorino we experience exotic fruit notes evolving to more complex sensations like honey and vanilla.

The high natural acidity of this Pecorino gives it a very good longevity.