



CANTINA OFFIDA



CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	OFFIDA
VIGNETO:	20 HA
ESPOSIZIONE:	SUD OVEST
ALTIDUDINE:	300 M
SUOLO:	ARGILLOSO
VARIETÀ:	100% PECORINO
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 16-18°
INVECCHIAMENTO:	6 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
VOL.	13.50%

Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

CHARACTERISTICS

ZONE OF PRODUCTION:	OFFIDA
VINEYARD:	20 HA
EXPOSITION:	SW
ALTITUDE:	300 M
TYPE OF SOIL:	CLAY, CHALK
VARIETALS:	100% PECORINO
FERMENTATION:	STAINLESS STEEL 16°-18°
AGEING:	6 MONTHS IN STAINLESS STEEL
VOL.	13.50%

Aromatic wine with mineral tones and intense fruit. Full-bodied with depth and structure. The well-integrated acids maintain good balance and character.