

FENÈSIA



Offida Pecorino DOCG

Uvaggio / Grape
100% Pecorino

Grado alcolico / Alcohol content
13,5% vol



Vinificazione: la raccolta a mano di uve selezionate inizia i primi di settembre. In cantina i grappoli vengono diraspati e pressati delicatamente. Il mosto viene conservato a 10°C per 16 ore, per una chiarificazione naturale. Viene travasato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove fermenta a una temperatura massima di 18°C. Il vino viene trasferito in botti di acciaio per una spontanea chiarifica fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo tenue. Al naso rapisce con i suoi profumi floreali, in bocca è piacevole, con note sgrumate. Si abbina bene con piatti a base pesce. Servire a una temperatura di 12-15°C.



Winemaking: the grapes are hand-picked and selected in early September. In the cellar the grapes are de-stemmed and gently pressed. The must is kept at 10° C for 16 hours, for a natural clarification. It is then transferred into stainless steel tanks at a controlled temperature, where it ferments at a maximum temperature of 18° C. The wine is transferred into stainless steel tanks for a spontaneous clarification until bottling.

Tasting notes: light yellow colour. The nose is captivated by its floral aromas, pleasant on the palate, with clean notes. It goes well with seafood dishes. Serve at a temperature of 12°-15° C.