

# NAVICCHIO

## OFFIDA PECORINO D.O.C.G.

**Alcool:** 13,0%

**Area di produzione:** Sulle colline di Montepandone – Ascoli Piceno – Marche

**Uve:** Da vitigni Autoctoni di uve bianche Pecorino

**Resa (uva per ettaro):** 70 q.li

**Sistema di coltivazione:** Guyot su spalliera

**Composizione del suolo:** Di medio impasto, con frange argillose

**Sistema di vinificazione e produzione:** Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le bucce, immediata separazione del mosto. Vinificazione e affinamento in cemento e anfora.

**Descrizione organolettica:** di colore giallo luminoso, tendente al dorato. Il bouquet è fruttato, ampio e pronunciato, con profumi intensi e complessi che ricordano gli agrumi, le spezie, i canditi e la crosta di pane. Al gusto si presenta pieno, aromatico ed equilibrato, con note eleganti e persistenti di speziato

**Conservazione:** Conservare in luogo fresco, asciutto e buio. Si consiglia di berlo entro i 5-8 anni di vita

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 10 – 12°C

**Suggerimenti gastronomici:** Si abbina perfettamente a piatti di pesce importanti ed elaborati, ma anche a preparazioni a base di animali da cortile con erbe aromatiche

