

# PERCORINO BIO 50 S

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata

Uve: Falerio - Pecorino bio 100%

Gradazione: 13°

Zona di produzione: Uve selezionate nei vigneti di Offida

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio

termo controllata per preservare gli aromi delle uve,

Altitudine: 300-400 mt s.l.m. Sistema di allevamento Guyot.

Densità impianto 3.500 ceppi per ettaro, raccolta a mano

con selezione delle uve. - Formati disponibili: lt. 0,75



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTIVO: sentori di frutta matura ed agrumi

GUSTATIVO: Sorprendente freschezza, ottima sapidità,  
minerale con finale elegantemente vellutato

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Primi piatti a base di crostacei e molluschi. Eccelso con i moscioli di Portonovo e gamberoni alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10°