



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



OFFIDA PECORINO DOCG BIO

VITIGNO: Pecorino 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 35

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: prevalentemente argilloso, con microelementi

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 450 s.l.m.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione e maturazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: note erbacee e fruttate; risaltano sentori di pesca e frutta matura

SAPORE: in bocca si caratterizza per la piacevole freschezza, ben equilibrata con le note morbide.

ABBINAMENTI: pesce a tutto pasto, primi piatti e carni bianche

PACKAGING

CONFEZIONE: 6 bottiglie

S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216 / Fax: +39 0736 822242

www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com

