



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



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

VITIGNO: Pecorino 100%  
ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 30  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente  
argilloso  
N. CEPPI PER ETTARO: 3.000  
FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera  
ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 450 s.l.m.  
VINIFICAZIONE: in bianco con l'utilizzo di lievito selezionato  
GRADO ALCOLICO: 13%  
ACIDITA' TOTALE gr/lit: 5,7  
RESIDUO ZUCCHERINO gr/lit: 2,5  
CONFEZIONE: 12 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino brillante  
PROFUMO: fiori e frutta matura  
SAPORE: acidità e tenore alcolico adeguato, gusto pieno con leggere  
note aromatiche e speziate  
ABBINAMENTI: pesce a tutto pasto, adatto anche a primi piatti di  
carni bianche

Formati disponibili: 0.375 lt. / 0.75 lt.

