



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



vino bianco

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 fermentazione a bassa
temperatura e successivo affinamento in acciaio con periodica
risospensione delle fecce fini

GRADO ALCOLICO: 13%

CONFEZIONE: 6 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



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

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com