



Micaur - Offida Pecorino DOCG



**Classificazione:** Offida Pecorino DOCG

**Nome:** Micaur

**Origini del nome:** Parola derivata dalla composizione delle iniziali dei primogeniti della famiglia: Michele e Aurora.

**Provenienza:** Sud delle Marche, comune di Castorano

**Vigneto:** Pecorino

**Uvaggio:** Pecorino 100%

**Ceppi per ettaro:** 3000

**Impianto del:** 2004

**Sistema allevamento:** guyot

**Esposizione al sole:** ovest

**Suolo:** argilloso, tendenzialmente calcareo

**Resa:** 70 q /ha

**Lavorazione:** raccolta manuale delle uve

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice, decantazione del mosto a freddo e fermentazione alcolica in condizioni di semi-riduzione. Affina in acciaio con ripetuti batonage e in bottiglia per tre mesi.

**Note di degustazione:** Di colore giallo dai riflessi dorati, esprime al naso eleganti sentori di frutta esotica e spiccate note di miele e vaniglia. Un vino evoluto longevo e piacevolmente sapido, ricco di minerali e acidi. La sua morbidezza, persistenza e il suo gradevole retrogusto lo rendono un vino versatile e davvero sorprendente.

**Gradazione:** 13,0%

**Temperatura di servizio** 8 -10 °C

Bottiglia Bordolese tronco conico  
Capacità 750 ml

**Abbinamenti:** Frutti di mare e piatti a base di pesce anche impegnativi.

Bottiglia Bordolese tronco conico - Capacità 750 ml

