



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

