



SANGIOVANNI

di SOLE di TERRA

KIARA

OFFIDA D.O.C.G. PECORINO



Denominazione: Offida D.O.C.G. Pecorino

Zona Geografica di Produzione: campagna di Offida, bella provincia di Ascoli Piceno, nella regione Marche

Annata: 2021

Vitigno: 100% Pecorino

Terreno: medio – argilloso

Altezza: 320 metri sul livello del mare

Sistema di Allevamento: spalliera, cordone speronato

Vendemmia: prime due settimane di Settembre

Densità: 3000 – 4000 viti per ettaro

Resa media per vitigno: Kg. 1,5

Tecnica di Vinificazione: soffice pressatura delle uve, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14° - 16° C) per 10 giorni nei serbatoi di acciaio

Affinamento: 90 giorni

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Produzione: 30.000 bottiglie

Alcohol: 14% vol.

Acidità Totale: 7,0 g/L

Zuccheri Residui: 2,0 g/L

Dimensioni Bottiglia: 750 ml

Scatola: 6 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche:

- **Colore:** giallo verdolino brillante
- **Bouquet:** intenso e fine con note floreali e aromatiche
- **Sapore:** pieno e strutturato, fresco con una buona sapidità