



SANGIOVANNI

di SOLE di TERRA

ZAGROS

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: 2018

Vitigni: 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

Invecchiamento e Affinamento: 12 mesi in rovere

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Produzione: 6.000 bottiglie

Alcohol: 14,5% vol.

Acidità Totale: 7 g/L

Zuccheri Residui: 6 g/L

Dimensioni Bottiglie: 750 ml

Scatola: 6 bottiglie



Caratteristiche Organolettiche:

- **Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati
- **Bouquet:** intenso e complesso con note evidenti di frutta esotica
- **Sapore:** corposo, strutturato e persistente con carattere maturo