



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



vino bianco

OFFIDA PECORINO D.O.C.G.
"MONTEMISIO"

GRAPES VARIETY: Pecorino 100%

TOTAL HECTARAGE AS VINEYARD: 30

TYPE OF SOIL: medium mix, predominantly argilliferous soil

PLANTS DENSITY PER HECTARE: 3.000

CULTIVATION SYSTEM: espalier

MEAN VINEYARD ALTITUDE IN METRES: 450 above sea level

WINE PRODUCTION: without the skins and with the use of a
selected yeast strain

ALCOHOL: 13%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC

COLOUR: shining straw-like colour

FRAGRANCE: flowers and ripe fruit

FLAVOUR: help up by the right acidity and alcohol content, it has full
meaty flavour with a light aromatic hint

FOOD PAIRINGS: seafood dishes, but also for white meat

Questo vino ottenuto da uve pecorino,
esprime una personalità
decisa e ben riconoscibile.
Ampio è il suo bouquet aromatico
con sentori di frutti
bianchi e gialli,
molto gustoso al palato
dove rivela una
struttura non
indifferente
con un giusto
contrasto tra
calore
estrattivo
e la viva
acidità
tipica
del vitigno.

Montemisio
OFFIDA DOCG PECORINO


CASTIGNANO
- CANTINE DAL 1960 -

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

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

