

*nuances  
biologica  
vegana  
giallo paglierino luminoso  
verdognoli, profumi bianchi  
di mandorle e noc-  
ci. In bocca  
benefici al naso si  
prolungano in un finale morbido  
e delicato.*



## TENUTA MANNOCCHI

### OFFIDA PECORINO DOCG AGRICOLTURA BIOLOGICA



|                         |   |
|-------------------------|---|
| Uve                     | Pecorino (100%)   |
| Zona di produzione      | Montalto Marche   |
| Altitudine              | 349 mt. s.l.m.  |
| Tipologia del terreno   | Argilloso   |
| Sistema di allevamento  | Guyot   |
| Densità dell'impianto   | 3500 piante per ettaro                                    |
| Vendemmia               | Manuale con ghiaccio secco, prima decade di settembre     |
| Vinificazione           | Macerazione pre fermentativa e fermentazione in riduzione |
| Affinamento             | Affinamento sulle fecce per 2 mesi                        |
| Grado alcolico          | 13,00% vol  |
| Temperatura di servizio | 8° - 10°C   |
| Bottiglie per cartone   | 6   |

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso con sentori floreali, frutta gialla matura e una buona nota di mineralità. In bocca fresco e di corpo, di buona rispondenza gusto-olfattiva.

Da abbinare ad antipasti, primi piatti, formaggi freschi e cucina marinara.