



COSTADORO

# Offida Pecorino Danù

D.O.C.G

Vino autoctono strutturato e minerale, si abbina a piatti di pesce, carni bianche e formaggi mediamente stagionati. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12° C

*This local well-structured and mineral wine is excellent with fish dishes, white meat and semi-mature cheese. It is recommended to serve it at the temperature of 12° C.*

LINEA BIOLOGICA

## GRADAZIONE ALCOLICA:

13,50% Vol.

## VARIETÀ DELLE UVE:

100% Pecorino

## VIGNETO:

Vigneti di proprietà  
Sesto d'impianto Tradizionale (3,00 x 1,00)  
Sistema di allevamento Cordone speronato

## TERRENO:

Terreni di tipo argilloso-medio impasto  
Altitudine 250 m. s.l.m.

## EPOCA DI RACCOLTA:

Fine Settembre-prima decade di Ottobre

## VINIFICAZIONE:

Pressatura Soffice delle uve intere con presse soffici  
Decantazione Statica a freddo per la pulizia del mosto  
Fermentazione alcolica 50% in acciaio e 50% in legno di acacia con batonnage

## IMBOTTIGLIAMENTO:

A freddo senza filtrazione sterile

## AFFINAMENTO:

Minimo 120 giorni in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore Giallo paglierino carico con evidenti sfumature dorate e brillanti, gusto consistente  
Profumo Al naso si riempie subito di intense e dolci note di frutta gialla matura e roselline gialle vanigliate, lo spettro olfattivo è mediamente complesso e fine  
Sapore In bocca è secco, caldo, morbido, fresco e sapido, ripresenta gli aspetti vanigliati dell'olfazione diretta

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Abbinamento Il vino è maturo e da proporre con piatti di pesce importante e speziato, con carni bianche arrostiti e pecorini mediamente stagionati  
Note di servizio Servire alla temperatura di 12° - 14° C

## ALCOHOL CONTENT:

13.50% Vol.

## GRAPE VARIETIES:

Pecorino 100%

## VINEYARD:

Private vineyards  
Planting density Traditional (3.00 x 1.00)  
Cultivation system Spur cordon

## SOIL:

Medium-textured, clayey soil  
Altitude 250 m. above the sea level

## HARVESTING PERIOD:

End of September – first/second week of October

## VINIFICATION PROCESS:

Crushing Soft crushing of grapes by pneumatic presses  
Settling Cold settling of the must  
Alcohol fermentation 50% in stainless steel and 50% in acacia wood with batonnage

## BOTTLING:

cold without sterile filtration

## AGEING PROCESS:

Minimum 120 days in bottle

## SENSORY ANALYSIS:

Colour Intense straw-yellow with noticeable golden and bright hues, rich taste  
Bouquet Intense and sweet notes of ripe yellow fruit and yellow small roses with vanilla flavour, the olfactory spectrum is medium complex and refined  
Taste It is dry, warm, soft fresh and full-flavoured, with the same vanilla flavours as the direct scent

## HOW TO SERVE:

Food pairings This wine is mature and ideal with elegant and spicy fish dishes, roast white meats and semi-mature cheese  
Temperature To be served at 12°-14°C

