

Tenuta Messieri

Offida Pecorino Tenute Messieri DOCG



Informazioni

Descrizione: Offida Pecorino DOCG Tenute Messieri Docg

Qualche parola sul marchio

tenuta Messieri

Uve: 100% Pecorino

regione: Marche

Provenienza: comune di Offida

Grado Alcolico: 13.5 vol

Caratteristiche: vinificazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli a partire dalla prima decade di settembre. vinificazione in bianco con lieviti ecotipici a temperatura controllata di 14-16°. Affinamento e maturazione in serbatoi di inox per 8 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 8/10°C

Colore.: 57

Descrizione prodotto: colore: giallo dorato intenso con un leggero riflesso verdolino, di grande intensità e vivacità. cristallino e consistente. profumo: al primo naso intenso con note balsamiche di erbe aromatiche, eucalipto, mentuccia, al secondo naso note di frutta matura di pesche e agrumato di bergamotto con spiccata mineralità gusto: intenso, persistente, senza cedimenti. freschezza e sapidità in grande sinergia a creare equilibrio con alcool importante, ma necessario. il finale è molto lungo sia al gustativo che per via retronasale con rimandi agrumati di salvia fresca.

Tipo: 55

Zona produzione: Comune di Offida

Tipo di prodotto: vino bianco

Tipo Spumante: Seleziona..