



Domodimonti[®]
N A T U R A L W I N E

LiCoste

Regione • *Region*
Marche

Denominazione • *Appellation*
Offida DOCG Pecorino

Varietà • *Grape Variety*
Pecorino

Tipo di suolo • *Type of soil*
Argilloso calcareo • *Clay and Calcareous*

Esposizione • *Vineyard exposure*
Sud - *South*

Altitudine • *Altitude*
200 m slm • *200 m ASL*

Periodo di vendemmia • *Harvest time*
Inizio Settembre • *Early September*

Densità di impianto • *Planting density*
4000 ceppi / ha • *4000 vine stocks / hectare*

Sistema di allevamento • *Growing practice*
Guyot

Resa per ceppo • *Yield/vine*
2 kg

Tecnica di Produzione • *Production Technique*
Fermentazione in acciaio e barrique, affinamento in acciaio
"sul lies" per sei mesi
Fermentation in stainless steel and barrique, aging in stainless steel
"sur lies" for six months

Colore • *Colour*
Giallo paglierino dai riflessi verdognoli
Golden yellow with green highlights

Valutazione Olfattiva • *Bouquet*
Agrumi, pesca, frutta esotica, miele, nocciola
Citrus, peach, tropical fruit, honey, hazelnut

Valutazione Gustativa • *Taste*
Elegante, buona acidità e sapidità, finale morbido, persistente ed equilibrato
Elegant, good acidity and sapidity, a well balanced, smooth persistent finish



NOTES



Domodimonti | Europe
Contrada Menocchia, 212/A
63062 Montefiore dell'Aso (AP) - ITALIA
tel. (+39) 0734 930010
fax (+39) 0734 919498
info@domodimonti.com
www.domodimonti.com

