

# 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..