

Colle Guardia

Offida Pecorino DOCG

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Certificazione Biologica ccpb

Tipo di vino: Bianco

Uve: Pecorino 100%

Tipo di terreno: Medio impasto tendente argilloso
con esposizione ad est

Tipo di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale, fine agosto- inizio settembre

Resa per ettaro: 8,5 t/Ha

Vinificazione: Selezione dei grappoli migliori, lavorazione con metodo tradizionale, pressatura soffice con flottazione pre-fermentativa. La fermentazione avviene in temperatura controllata attorno ai 16-18°C. Conservazione ed affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox per circa 6 mesi.

Gradazione: 12,50% Vol

Caratteristiche: Il colore è un giallo paglierino con dei tenui riflessi verdi. Vino dalle note aromatiche riconducibili ad acacia e biancospino che si intersecano agli agrumi e alla frutta a polpa gialla: pera, mela, pesca. Strutturato al palato con un equilibrio perfetto tra mineralità e freschezza che ne esaltano gli aromi varietali. Sapientemente equilibrato, freschezza e morbidezza accompagnano il sorso verso un finale lungo giocato sui toni fruttati. Retrogusto di buona sapidità e persistenza.

Abbinamento: Ottimo con piatti a base di pesce come linguine allo scoglio, e antipasti come crostacei e molluschi, adatto anche a carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Menzionato in Gambero Rosso 2026

