



## Pistillo

**Denominazione:** Offida Pecorino Doc

**Zona di produzione:** Comune di Offida

**Uve:** Pecorino 100%

**Tipo di terreno:** Prevalenza di argilla, calcareo

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Vinificazione:** In bianco a temperatura controllata di circa 15 gradi per circa 2 settimane, dopo la svinatura, passaggio in barrique per circa 4 mesi.

**Periodo di vendemmia:** Terza decade di Settembre

**Rese per ettaro:** 60 quintali circa

**Alcohol:** 14%

**Produzione:** 6.000 annue

**Affinamento:** Acciaio barrique

**Caratteristiche organolettiche:**

**Azienda Agricola SAN LAZZARO s.s.**

**Cantina: C.da San Lazzaro 65/67 Offida 63035 (AP)**

**Tel/Fax 0736.889189 Cell. +39.335.8252640**

**Email: [info@poderisanlazzaro.it](mailto:info@poderisanlazzaro.it) – [www.poderisanlazzaro.it](http://www.poderisanlazzaro.it)**