



## CANTINA OFFIDA

### CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	OFFIDA
VIGNETO:	20 HA
ESPOSIZIONE:	SUD OVEST
ALTIDUDINE:	290 M
SUOLO:	ARGILLOSO
VARIETÀ:	100% PASSERINA
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 16-18°
INVECCHIAMENTO: VOL.	6 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO 12.50%

*Dal colore dorato, delicato al naso con note floreali e speziate. Al palato si presenta fresco e fruttato con un retrogusto minerale.*



### CHARACTERISTICS

ZONE OF PRODUCTION:	OFFIDA
VINEYARD:	20 HA
EXPOSITION:	SW
ALTITUDE:	290 M
TYPE OF SOIL:	CLAY, CHALK
VARIETALS:	100% PASSERINA
FERMENTATION:	STAINLESS STEEL 16°-18°
AGEING: VOL.	3 TO 6 MONTHS IN STAINLESS STEEL 12,50%

*Light golden yellow, delicate on the nose, with floral and spicy notes. Fresh and fruity on the palate with a nice, lemony finish.*