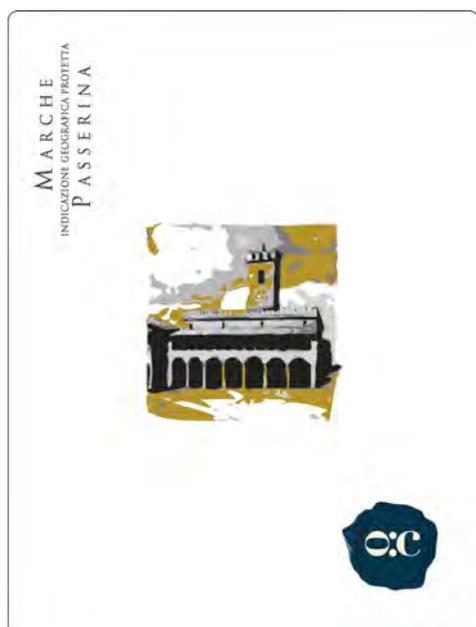


CANTINA OFFIDA



OFFIDA PASSERINA IGP



Zona di produzione:	Offida
Vigneto:	20 ha
Esposizione:	Sud-ovest
Altitudine:	290 m
Suolo:	argilloso
Varietà:	100% passerina
Fermentazione:	in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 16-18°
Invecchiamento:	dai 3 ai 6 mesi in serbatoi di acciaio

DEGU STAZIONE

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