



LiCoste

Regione
Marche – Montefiore dell’Aso (AP)

Tipo di suolo
Tendenzialmente argilloso

Altitudine
200 m slm

Esposizione del vigneto
Sud

Estensione
1.3 ettari

Periodo vendemmiale
Inizio settembre

Densità ceppi/ha
4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento
Guyot

Resa/ceppo
2.5 kg/ceppo

Bottiglie prodotte
10.000

Prima vendemmia
2009

Denominazione
Offida Pecorino, Denominazione di Origine Controllata (DOC).

Uvaggio
Pecorino.

Colore
Miele dorato.

Profumo
Profumo elegante, floreale con note di nocciola, banane e pesche.

Sapore
Secco e fragrante con sentori di uva spina e mandarino.

Esempio di abbinamento
Servire il LiCoste a 10°/12° C come aperitivo oppure con una grigliata di pesce arricchita da un filo d’olio extra vergine d’oliva.

Domodimonti | Europe
Contrada Menocchia, 212/A
63010 Montefiore dell’Aso (AP)
tel. (+39) 0734 930010
fax (+39) 0734 919498

Domodimonti | North America
759 Square Victoria Suite #224
Montréal, Québec, H2Y 2J7
tel. (+1) 514 288 8466
fax (+1) 514 288 8431