



PECORINO

FALERIO DOC PECORINO

- Tipologia:** vino bianco fermo
- Prima annata di produzione:** 2007
- Zona di produzione:** provincia di Ascoli Piceno ad un'altezza di circa 200m s.l.m.
- Terreno:** franco, con leggera prevalenza di argilla
- Vitigno:** Pecorino (autoctono)
- Sistema di allevamento:** Guyot, capovolto
- Resa:** 100 quintali uva per ettaro
- Lavorazione:** Raccolta manuale delle uve, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con successiva sosta sulle proprie fecce nobili
- Grado alcool:** 13,5% vol
- Colore:** giallo paglierino carico
- Profumo:** intenso, elegante, con sentori floreali e di frutta matura
- Sapore:** Vino strutturato, sapido, di buon tenore acido e di lunga persistenza.
- Abbinamenti:** Con frutti di mare e crostacei; ottimo l'abbinamento con il brodetto.
- Temperatura di servizio:** 12-14° C
- Calice consigliato:** vini bianchi di corpo