

PECORINO

Falerio DOC Pecorino

Le origini del vitigno Pecorino risultano incerte. Si ipotizza essere legato ai pascoli di alta montagna ed alla pratica della transumanza. Unica testimonianza dell'antica presenza di questo vitigno nelle terre ascolane è rappresentata da una citazione del censore romano Catone, risalente al II secolo a.C., che in uno dei suoi atti lo classificò, insieme con altri vitigni, nel gruppo delle aminee, importate in Italia dalla popolazione greca degli Ammei.

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 di uva a 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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

