



FALERIO

Denominazione di Origine Controllata

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 1984.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nella zona di Ascoli Piceno.

VITIGNO: Trebbiano 50%; Passerina 30%; Pecorino 20%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER CEPPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Metà Settembre

FERMENTAZIONE: Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio.



VISTA

Giallo paglierino brillante.



OLFATTO

Delicate note floreali di biancospino con note fruttate agrumate e di frutti bianchi.



GUSTO

Freschezza e sapidità richiamano le note floreali e fruttate per un sorso piacevole, di grande scorrevolezza e buona persistenza.

