



Orto di Paolo

Falerio DOC Pecorino Edizione Speciale

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2006.

PRODUKTIONSGBIET: Ausgewählte Weinberge von Ascoli Piceno, Offida, Acquaviva und Ripatransone

REBSORTE: 100% Pecorino.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200 - 300 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: etwa 60 Zentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,5 kg Trauben.

LESE: Von Hand, am frühen Morgen oder späten Nachmittag in kleine Kisten.

FERMENTATION: Die Auswahl der Mitte September geernteten Trauben ist sehr gewissenhaft und es werden nur die besten Trauben für die Produktion ausgewählt. Dem weichen Keltern geht eine Kryomazeration bei einer Temperatur von 5 ° voraus. Die Fermentation wird mit einer Temperaturregelung (14-15 ° C) in Stahltanks gestartet und gesteuert. Am Ende verfeinert der Wein bis Februar bei einer Temperatur von ca. 10 ° C im Stahltank, um das aromatische Erbe zu erhalten.*



FARBE

Intensives und leuchtendes Strohgelb.



DUFT

Komplexes Bouquet, elegant und harmonisch, mit Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten. Blumig, von Weißdorn, Akazienblüten, Jasmin und Noten von Kräutern.



GESCHMACK

Eine große Frische unterstreicht die Merkmale der pflanzlichen Aromen. Säure, Frische und Weichheit vereinigen sich in einem langen, befriedigenden und eleganten Schluck.

