



FALERIO

Falerio DOC

LA LUNGA



VITIGNI

Trebbiano toscano - Passerina - Pecorino – Malvasia

VIGNETI

Le uve nascono nella nostra tenuta di Petritoli (Fermo). Allevati a cordone speronato con 3.300 ceppi/ettaro, i vigneti sono impiantati su un terreno di natura argillosa a circa 170 metri sul livello del mare. La conduzione agronomica è eseguita nel pieno rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

VINIFICAZIONE

La vendemmia solitamente si esegue durante l'ultima decade di settembre, quando tutti i vitigni esprimono il massimo del loro patrimonio enologico.

Le uve sono selezionate in vigna dal nostro agronomo.

È un vino giovane e fresco, vinificato in tini di acciaio a temperatura controllata per mantenere i profumi primari dei vari vitigni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, si apre al naso con piccoli fiori bianchi e mandorla verde. Fine e intenso con spiccata mineralità, di medio corpo sostenuto da una buona struttura acida.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Si consiglia l'utilizzo di un calice a tulipano, con i bordi superiori appena svasati, elegante e leggero nelle forme, che consenta di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati.

La temperatura di servizio consigliata è di 10-12°C.

ABBINAMENTI

Si abbina al meglio con antipasti a base di pesce, molluschi e crostacei, e con le locali olive ascolane.

CURIOSITÀ

Il Falerio è legato alle origini della storia del territorio Piceno: deriva, infatti, da Faleria, un'antica città romana oggi conosciuta col nome di Falerone.

