

Falerio Pecorino DOC - Castelsole



Regione. Marche.



Uve. Vitigno Pecorino coltivato nelle Marche.



Vinificazione. Selezione e raccolta manuale delle uve. Pressatura soffice tradizionale e fermentazione in bianco a temperatura controllata. Maturazione del vino in vasche di acciaio con lunghi periodi di contatto con le fecce fini.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo raffinato, intenso, con sentori di frutta fresca, fiori e agrumi. Gusto persistente, sapido, contraddistinto da una giovane freschezza e acidità.



Analisi. Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, carni bianche, pesce e formaggi a pasta molle. Servire fresco a 8 - 10°C.



Bottiglia. "Sophia" 750 ml (in cartoni da 6 bt).

