



FALERIO



TERRA FAGETO

FALERIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VINO BIOLOGICO
eva



Eva - Falerio DOC

Biologico

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. Falerio è stata la prima etichetta della cantina e la storia della viticoltura del Piceno in quanto inizialmente i vitigni autoctoni della provincia come Trebbiano, Passerina e Pecorino venivano uniti per la produzione di Falerio.

Caratteristiche

Classificazione: Falerio Doc "eva"

Annata: 2019

Vitigni: 40% Trebbiano, 30% Passerina 30% Pecorino

Zona di produzione: Comuni di Campofilone e Altidona. I vigneti sono situati su due comuni differenti, quello di Campofilone con esposizione a nord ed Altidona con esposizione a sud.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 1,1-1,2kg per ceppo

Epoca di raccolta: Nella vendemmia 2019 le uve sono state raccolte tra la prima decade di settembre e la seconda decade.

Raccolta: a mano, in binz, la mattina presto.

Vinificazione: con selezione e raccolta in bins con stoccaggio in celle frigorifere dai 5 ai 10 giorni a 0°C, diraspatura spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, resa di circa il 50% con pulizia dei mosti statica, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 15 giorni.

Affinamento: Con fecce fini per 3 mesi e restante affinamento di 3 mesi in vetro.

Temperatura di servizio: 8°C /10°C

Dati analitici

Contenuto in alcool: 12.90% vol

Contenuto in zuccheri: 1.5 g/L

Contenuto in acido: 6.1 g/L

Estratto: 22.90 g/L

Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo.

Caratteri organolettici

Giallo paglierino e brillante, presenta all'olfatto una gradevole fragranza con sentori di frutta fresca e matura, al gusto spicca la vena acidula con ammandorlato sul finale e una leggera pungenza data dal frizzante, di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna a primi piatti con verdure, frutti di mare, antipasti di pesce cotti e crudi e pesci in genere al forno o grigliati.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 3-4 anni.

