

EVA



Falerio DOC

Uvaggio / Grape

Trebbiano
Passerina
Pecorino

Grado alcolico / Alcohol content

12,5% vol



Vinificazione: la vendemmia ha inizio nella seconda decade di settembre. Le uve vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto viene raffreddato a 10°C per favorirne la chiarificazione naturale. Viene conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata massima di 18°C, dove avviene la fermentazione di 10°C che ne conserva la fragranza fino al momento dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: il suo colore è un giallo paglierino tenue. Il suo profumo è intenso e floreale. Al gusto è fresco e morbido.



Winemaking: harvesting begins in the second week of September. The grapes are de-stemmed and gently pressed. The must is cooled to 10° C in order to favour its natural clarification. It is stored in stainless steel tanks at a controlled maximum temperature of 18° C, where fermentation occurs at 10° C which preserves its fragrance until bottling.

Tasting notes: its colour is a pale straw yellow. Its aroma is intense and floral. The taste is fresh and delicate.