



FALERIO DOC

Scheda tecnica:

La millenaria storia del FALERIO è già scritta nel nome, tipicamente romano, del vino che deriva dall'antica città di Faleria oggi Falerone. Il Falerio rimane la testimonianza vivente della fama che fin dai tempi di Roma Imperiale avevano i vini del Picenum

UVE IMPIEGATE: Trebbiano 20-50%, Passerina 10-30%, Pecorino 10-30% uve bianche autorizzate 10-20%.

TERRENI: Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama Offida e Cossignano.

VINIFICAZIONE: La vinificazione sfrutta tutta la moderna tecnologia dei vini bianchi abbinata alla gestione del freddo nella decantazione statica del mosto, nel controllo delle temperature di fermentazione a 20° per la conservazione degli aromi

AFFINAMENTO: in bottiglia per circa sei mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino, profumo fresco di fiori, secco, leggermente acido

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Fresco alla temperatura di 10-12° va degustato con antipasti, primi piatti, carni bianche e naturalmente cucina marinara





FALERIO DOC

Data Sheet

The age-old history of Falerio wine is written in its name. A name that comes from ancient Rome. This wine originates in the city of Falerio, today called Falerone. Falerio is the living testimony of the fame of the wines produced in the Picenum region in Roman Times.

BLEND OF GRAPES: Trebbiano 20-50%, Passerina 10-30%, Pecorino 10-30%, other authorized white-wine grapes.

TERRAIN: average textured soil, tending to clay between 200 and 350 metres altitude in Castel di Lama, Offida and Cossignano.

VINIFICATION (Wine making process): employs all the modern white-wine-making technology available today, cold static decantation of the must, fermented at a controlled temperature.

REFINEMENT OF WINE: in bottles for approximately 6 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: pale yellow colour, fresh fragrance of flowers, dry with a slight acidic taste.

TO BE SERVED: chilled at 12°-13°, this wine is perfect with starter courses, pasta, fresh cheese and last but not least with seafood and fish.





FALERIO DOC



Karta

OPIS:

Odwieczna historia Falerio jest zapisana w jego nazwie, która pochodzi z antycznego Rzymu. To wino pochodzi z miasta Falerio, dzisiaj znanego jako Falerone i jest żywym świadectwem chwały wina produkowanego w regionie Picenum w czasach imperium rzymskiego.

MIESZANKA WINOGRON: Trebbiano 20-50%,

Passerina 10-30%, Pecorino 10-30%, inne autoryzowane białe winogrona.

TEREN: Średnio teksturowana gleba z zawartością gliny, usytuowana między 200, a 350 m.n.p.m. w Offidzie.

WINIFIKACJA: wykorzystuje wszelkie dostępne nowoczesne metody produkcji białego wina. zimno statyczne, dekantacja moszczu, fermentacja w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE WINA: w butelkach przez ok. 6 miesięcy.

CHARAKTERYSTYKA

ORGANOLEPTYCZNA: bladożółty kolor, świeży zapach kwiatów, wytrawne z lekką kwaśną nutą.

JAK PODAWAĆ: schłodzone do 12°-13°, to wino jest idealne do przystawek, makaronów, świeżego sera oraz owoców morza i ryb.

