



cartico

FALERIO PECORINO

denominazione di origine protetta

IT Zona di produzione ristretta zona della DOC

Falerio Pecorino

Vitigno pecorino

Produzione media ettaro 60 q/l

Vinificazione pressatura soffice delle uve intere
decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto

Caratteristiche organolettiche

Colore: carico dorato, limpido, di grande consistenza

Profumo: ricco e intrigante con sentori di grande
ventaglio e ampiezza che vanno dalla mela
cotogna ai fiori gialli

Gusto: intenso e persistente, caldo, in grado di
equilibrare bene il consistente apporto calorico

Abbinamenti da gustare con frutti di mare e
crostacei ma anche con carni bianche arrostiti di
pesce senza dimenticare i primi piatti

Grado alcolico 13,00% - 13,50% vol

EN Zone of production narrow zone "DOC/Falerio Pecorino"

Grape varieties pecorino

Middle production 60 q/l

Vinification soft pressing of the whole grapes,
static decantation at low temperature for the
cleaning of the must

Characteristics Colour: intense-golden yellow

Bouquet: clear, rich, and scheming with signs
of apple quince and yellow flowers

Taste: intense and persistent it balances well the
consistent calorific contribution

Serving suggestions o taste whit fruits of sea,
shellfishes, roast fish, white meats and first dishes

Alcohol content 13,00% - 13,50% vol