

# pescullio

FALERIO

denominazione di origine protetta



- IT** **Zona di produzione** territorio piceno  
**Vitigno** passerina, trebbiano e pecorino  
**Produzione media ettaro** 80 q/l  
**Vinificazione** pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata  
**Caratteristiche organolettiche**  
Colore: paglierino più o meno tenue  
Profumo: è garbatamente profumato odori di fiori di acacia e pesco  
Gusto: secco, sapido, armonico a lunga persistenza grazie al consistente nerbo acido ed alla grande mineralità  
**Abbinamenti** ottimo con molluschi e ogni piatto di pesce  
**Grado alcolico** 12,00% - 12,50% vol

- EN** **Zone of production** piceno territory  
**Grape varieties** passerina, trebbiano, pecorino  
**Middle production** 80 q/l  
**Vinification** soft pressing of grapes.  
Fermentation at controlled temperature  
**Characteristics**  
Colour: delicate straw-yellow  
Bouquet: this wine is perfumed with odors of acacia  
Taste: dry, savory, harmonic, to long persistence, for to the consistent sour whipand and the great minerality  
**Serving suggestions** excellent if combined with molluscs and dishes of fish with "oliva verde ascolana"  
**Alcohol content** 12,00% - 12,50% vol

