



LE FRASCHE

FALERIO

Denominazione di Origine Protetta



IT

ZONA DI PRODUZIONE territorio piceno

VITIGNO passerina, trebbiano e pecorino

PRODUZIONE MEDIA ETTARO 80 ql

VINIFICAZIONE pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: paglierino più o meno tenue

Profumo: i sentori fruttati richiamano la mela e frutti tropicali

come l'ananas. Le delicate note floreali ricordano i fiori d'arancio.

Gusto: secco, sapido, armonico a lunga persistenza grazie al consistente nerbo acido ed alla grande mineralità

ABBINAMENTI ottimo con crostacei, molluschi e ogni piatto di pesce. Si esalta con il fritto misto all'ascalana.

GRADO ALCOLICO 12,00% - 12,50% vol

EN

ZONE OF PRODUCTION piceno territory

GRAPE VARIETIES passerina, trebbiano, pecorino

MIDDLE PRODUCTION 80 ql

VINIFICATION soft pressing of grapes. Fermentation at controlled temperature

CHARACTERISTICS

Colour: delicate straw-yellow

Bouquet: the fruity ints recall apple and tropical fruits like pineapple. The delicate floral hints recall orange blossoms.

Taste: dry, savory, harmonic, to long persistence, for to the consistent sour whipand and the great minerality

SERVING SUGGESTIONS excellent if combined with crustaceans, raw molluscs and all dishes of fish. At 10°C Falerio offers a delicious union with subtly fried olives "oliva verde Ascolana"

ALCOHOL CONTENT 12,00% - 12,50% vol