



CESARONI®





FALERIO "LE GIOCCHE"

Regione viticola: Marche, Provincia di Ascoli Piceno

Ubicazione dei vigneti: Nell'area di produzione del Falerio dei Colli Ascolani

Vitigno: Trebbiano toscano 20-50%, Passerina 10-30%, Pecorino 10-30%

Superficie: 15 Ha.

Sistema di coltivazione: Doppio capovolto Sylvotz.

Densità d'impianto: 3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Rese per ettaro: 130 q.li di uva.

Età del Vigneto: 30 anni.

Suolo: Prevalenza di sabbia e argille mioceniche e plioceniche con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine: Sud Est - Sud Ovest a 200-220 mt. s.l.m.

Tenore alcolico: 12 % vol.

Vinificazione:

Pressatura soffice e abbattimento della temperatura, successiva decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati con successiva permanenza sulle fecce. Il vino affina per due mesi in cantina, viene filtrato accuratamente e trasferito in vasche di stoccaggio.

L'imbottigliatura viene effettuata controllando (con l'utilizzo di gas inerti) che l'aria non venga mai a contatto con il vino.

Note di degustazione:

Leggermente acidulo, secco e sapido il Falerio dei Colli Ascolani è un vino che gode di buona beva. Nel bicchiere si presenta giallo paglierino tenue, dai riflessi verdolini, trasparente quasi cristallino. Gradevole dal punto di vista olfattivo, con profumi tenui che ricordano molto le mele verdi non mature e fiori di prato. Nei vini in cui la Passerina è in percentuale maggiore si sente di più l'aromaticità del vitigno a scapito della freschezza.

Conservazione:

Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro il primo anno di vita.

Abbinamenti:

Grazie alla sua freschezza il Falerio dei Colli Ascolani è un ottimo aperitivo, da abbinare con molluschi, crostacei, antipasti a base di pesce e con le locali olive all'ascolana. Se la vendemmia non è stata eccessivamente precoce, la morbidezza permette di accompagnare il Falerio dei Colli Ascolani anche con animali di bassa corte cucinati con cotture leggere.

Come servirlo:

Il Falerio dei Colli ascolani va servito in bicchieri a tulipano svasati alla temperatura di 8-10°C.

Bottiglia:

Bordolese standard