

GROTTE SUL MARE FALERIO DOC 2015



DENOMINAZIONE

Falerío DOC 2015

COLORE

Bíanco

UVE

Trebbiano, Passerina, Pecorino

ZONE DI PRODUZIONE

Areale del Falerío DOC

ALTIMETRIA

200-300 mt. sul lívello del mare

Seconda e terza decade di Settembre

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argílloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cortina semplice

DENSITA' D'IMPIANTO

4500 ceppí per Ha

RESA PER ETTARO

120 q.lí per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

C 1

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50%

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, 12 ore di criomacerazione, illimpidimento del mosto fiore mediante decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Falerio DOC Grotte sul Mare ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'odore presenta un fruttato elegante con sentori di mela e fiori. Di buona persistenza aromatica mantiene il suo aroma caratteristico anche dopo due anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

ABBINAMENTI: va degustato con antipasti, primi piatti, carni bianche e naturalmente cucina marinara.



GROTTE SUL MARE FALERIO DOC

DENOMINATION

D.O.C. MARCHE

COLOUR

White

GRAPE

Trebbiano Passerina Pecorino

PRODUCTION AREA

Falerio DOC Area

AVERAGE ALTUTIDE

200-300 mt. A.S.L.

SOIL TYPE

Mainly clay

CULTIVATION SYSTEM

Guyot

DENSITY PER HECTARE

3000 stalks per hectare

YELDING PER HCETARE

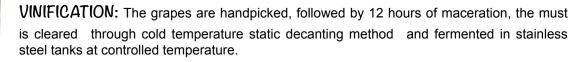
8.000 kg per hectare

HARVEST

Second, third week of Semptember

ALCOHOL

12,00%



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The colour is straw yellow with greenish glints. Fruity, elegant and aromatic with scents of apple and flowers. Dry, fresh, well balanced and persistent with a pleasant acidic aftertaste.

CARMINUCCI

CARMINUCCI